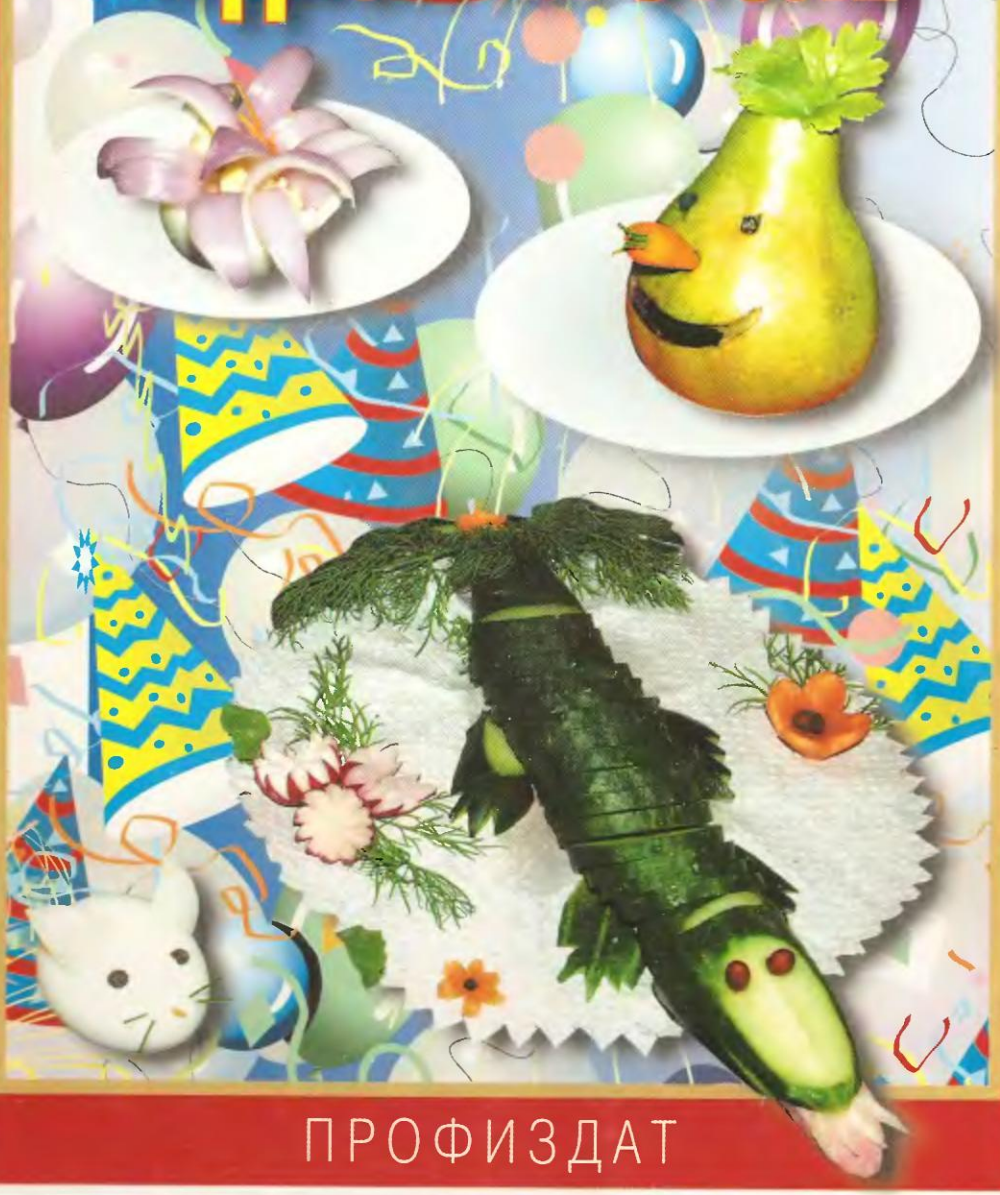
В. РЕПИНА

# ЧУДЕСА НА СТОЛЕ



ПРОФИЗДАТ

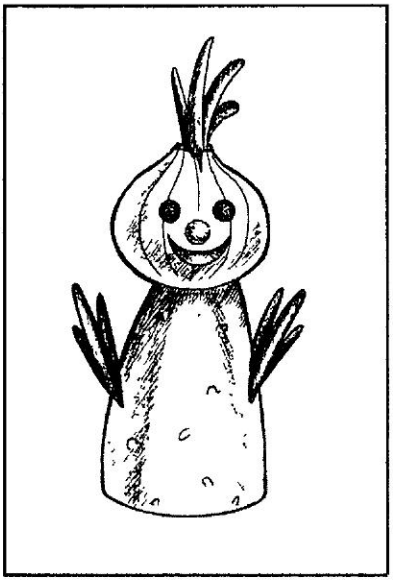
В.Н.Репина

# ЧУДЕСА НА СТОЛЕ

1. Цветы из овощей
2. Украсим готовое блюдо
3. Зоопарк
4. Герои детских сказок
5. Что можно сделать из яйца
6. Мое кулинарное искусство
7. Хозяйке на заметку
8. Мини-словарь кулинара

В.Н.Репина

# ЧУДЕСА НА СТОЛЕ



ПРОФИЗДАТ
Москва

ББК 36.997
Р 412

*Издание второе,*
*дополненное*

ISBN 5-255-01409-5

© Профиздат, 2002, 2004
© Репина В Н , 2002, 2004

# ОТ АВТОРА

Каждый день нам приходится готовить какую-то еду. Отношение к ней родных и близких зависит от того, какова она на вкус и как подана к столу. Из одних и тех же продуктов иному удается сотворить такое блюдо, что пальчики оближешь, а иному – такую стряпню, что кусок в горло не полезет. Да и подать пищу к столу можно по-разному: аккуратно положенной на тарелку, красиво оформленной, украшенной или размазанной по блюду, кое-как нарезанной, а то и просто наломанной. Первый вариант придаст трапезе ощущение праздника, заботы, внимания, любви, второй – неряшливости, нервозности и даже злости. Уверена, каждый с этим не однажды сталкивался. Приготовленная вами пища зависит от вашего настроения, которое через нее передается другим людям. Поэтому помните: украшение стола займет всего несколько минут, а ощущение праздника сохранится у всей семьи, у гостей надолго.

Прежде чем мы с вами начнем постигать секреты украшения блюд, давайте вспомним правила сервировки стола. Они существуют в цивилизованном обществе не одно столетие, передаваясь от поколения к поколению. В них нет ничего сложного, и, думаю, большинству читательниц-хозяек они хорошо известны. Но повторение – мать учения.

До того как вы начнете накрывать на стол, продумайте, как рассадить гостей. Идеальный вариант – чтобы на одного гостя приходилось 60–80 см пространства по длине стола. Для удобства обслуживания гостей предусмотрите проходы. Почетным местом за столом может быть как одна из торцевых сторон (передняя по отношению ко входу), так и середина – в зависимости от расположения хозяев и наиболее уважаемых (или старших по возрасту) гостей. Одним из важных элементов оформления праздничного, особенно новогоднего, стола являются свечи. Форма подсвечника и самой свечи придает столу торжественный или интимный, минорный или веселый вид, а значит, влияет на настроение сидящих за ним.

Но все же центр внимания на празднестве – красиво накрытый стол и обязательно чистые, накрахмаленные, отглаженные скатерть и салфетки (рушники). Слишком короткая скатерть выглядит некрасиво, длинная – неудобна для сидящих за столом. Выберите подходя-

щую длину, не забывая, что углы скатерти должны находиться против ножек стола. Салфетки – обязательный элемент сервировки. Красиво сложенную салфетку положите с левой стороны от каждой тарелки или на нее.

Чем торжественнее домашний прием, тем заботливсе должна быть сервировка. Посуда, конечно, без сколов и трещин. Ножи и вилки – не деформированные. Закусочные тарелки располагаем по прямой линии вдоль края стола (естественно, с отступом от края). Справа от них кладем ложку и нож, причем ложку – вогнутой поверхностью вниз, а нож – лезвием к тарелке. Вилку кладем слева от тарелки, зубцами вверх. В особо торжественных случаях, при большом количестве перемен блюд, полагается класть два ножа и две вилки: для мяса и для рыбы (с зазубринами). Рюмки и фужеры располагаем перед тарелкой, несколько справа от нее. Солонки и другие приборы со специями расставляем по всему столу.

Красивая посуда, хорошо отглаженная скатерть, салфетки, цветы придают столу праздничность, нарядность. Но, как уже говорилось, большое значение имеет и внешний вид еды, во многом зависящий от того, как и чем она украшена. При этом не важно, предполагается торжественное застолье или обычный ужин, обед, завтрак.

Для украшения холодных блюд можно использовать овощи, фрукты, зелень, вареные яйца, маслины и т.д. – как в свежем, так и в соленом или консервированном виде.

Конечно, проще всего украсить блюдо гарниром из овощей разного цвета, чередуя морковь со свеклой, помидоры с огурцами, брюкву с цветной капустой, горошком, перцем. Ну а если чуть-чуть пофантазировать? Для осуществления наших фантазий нужны самые повседневные вещи. Прежде всего – кухонный нож. Можно пользоваться любым, лишь бы он не был тупой. Иначе приходится прилагать дополнительные усилия и нет возможности нарезать тонко. Я рекомендую взять маленький ножик из нержавеющей стали, с острым кончиком и хорошо наточенный. Плюс к нему могут понадобиться обычные ножницы. Еще потребуются две разделочные доски (одна для сырых овощей, другая для вареных), полотенце для рук, фартук для защиты одежды, косынка или лента, чтобы прикрыть волосы. И, наконец, салфетка для посуды, которой можно вытереть край блюда или тарелки, если они немного запачкались майонезом, сметаной, соусом.

А теперь, дорогие читательницы (при желании – и читатели), предлагаю непосредственно, своими руками, заняться украшениями из овощей и фруктов. Благодаря им любая приготовленная вами еда станет аппетитнее. Причем от вас не потребуется наличия больших денег или экзотических продуктов. Приложив немного старания, проявив чуточку терпения, вы доставите радость и удовольствие своей семье от самой обычной, повседневной пищи.

Желаю здоровья, любви и приятного аппетита!

*Вера РЕПИНА*

# 1 Цветы из овощей

Какой же стол, особенно праздничный, без букста цветов? Но если вы не успели или не смогли их купить, не огорчайтесь. Давайте сделаем цветы из овощей. Они смотрятся ничуть не хуже настоящих и, как правило, очень нравятся гостям. Стол благодаря такому букету станет нарядным и уютным. Прообразами для подобного букета могут послужить тюльпаны, лилии, гвоздики, ромашки, астры, розы, герань и другие цветы.

Итак, начинаем делать цветы из овощей.

**Тюльпаны** можно вырезать из сырых овощей – моркови, свёклы, редьки, редиски, репы. Мы их сделаем из картофеля.

Берем пять картофелин и столько же палочек, на которых будут стоять цветы. А для зелени используем веточки сосны, ели, туи, комнатных или искусственных цветов. Картофель моем, очищаем от кожуры и на три – пять минут опускаем в холодную подкисленную воду. Подкислять лучше лимонной кислотой; можно и уксусом, но это не всем нравится из-за запаха. Подкислять воду необходимо для того, чтобы овощи не темнели и ваш букет дольше стоял на столе.

Придадим картофелине форму закрытого бутона тюльпана. Пока с ним работаем, остальные картофелины лежат в подкисленной воде. В нижней части будущего

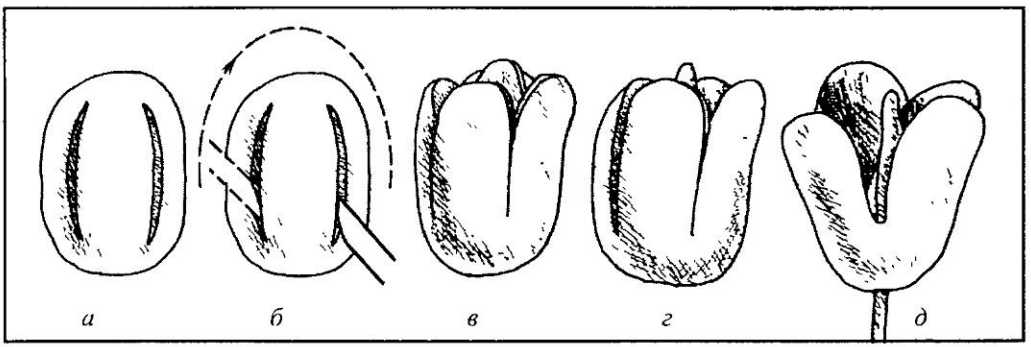



***Рис. 1.*** *Изготовление тюльпана из сырого картофеля*

цветка ножом делаем небольшое углубление – сюда потом вставим палочку-цветоножку. Наметив, где будут лепестки, делаем четыре небольших надреза (рис. 1, а, б). Вводим нож под лепесток до его середины. Очень аккуратно подрезаем лепесток до верха и продолжаем подрезать, пока не дойдем до низа лепестка. Делая его, будем очень осторожны: тонкий можно случайно отрезать, а толстый смотрится некрасиво.

Аналогичным образом делаем еще три лепестка (рис. 1, в). Теперь необходимо оформить серединку цветка. Для этого нож вводим под лепестки сверху, аккуратно вырезаем лишнюю мякоть под ними, чтобы получилась конусная тычинка (рис. 1, г). На 5–10 минут кладем ее в подкисленную воду, после чего вставляем в углубление цветоножку. Тюльпан готов (рис. 1, д).

Сделайте еще несколько таких цветков. Оформите зеленью, поставьте в вазу. На новогоднем или любом другом зимнем столе ваш букет будет смотреться необычно и нарядно. По мере подсыхания лепестки тюльпана, сделанного из картофеля, будут становиться тоньше и белее (как бархат). До конца дня букет простоит прекрасно. Чтобы сохранить цветы и на другой день, опустите их на ночь в холодную подкисленную воду. А если покрыть их лаком для волос, они сохранятся в течение нескольких дней.

Можно создать букет разноцветных тюльпанов, сделав их из моркови, свёклы и других овощей. Технология изготовления совершенно одинакова.

**Лилии** лучше всего получаются из картофеля или моркови (рис. 2).

Помоем морковку и отрежем от нее снизу (где хвостик) кусочек такой высоты, какой вы желаете видеть лилию. Основание морковки закругляем, придавая ему форму основания цветка, и делаем в нем углубление для цветоножки. Теперь наносим контуры четырех лепестков и поочередно их подрезаем. Удаляем слой мякоти из-под лепестков и между ними. Тем же способом внутри первого ряда лепестков делаем второй – так, чтобы лепестки второго ряда попадали в промежутки первого. Мякоть моркови, оставшуюся в середине овоща, разрезаем сверху вниз на несколько частей – 2, 4 и т.д. – и делаем из них тычинки. Получив нужное количество цветков, кладем их на 5–10 минут в подкисленную воду. Букет готов – поставьте его в вазу и украсьте зеленью.

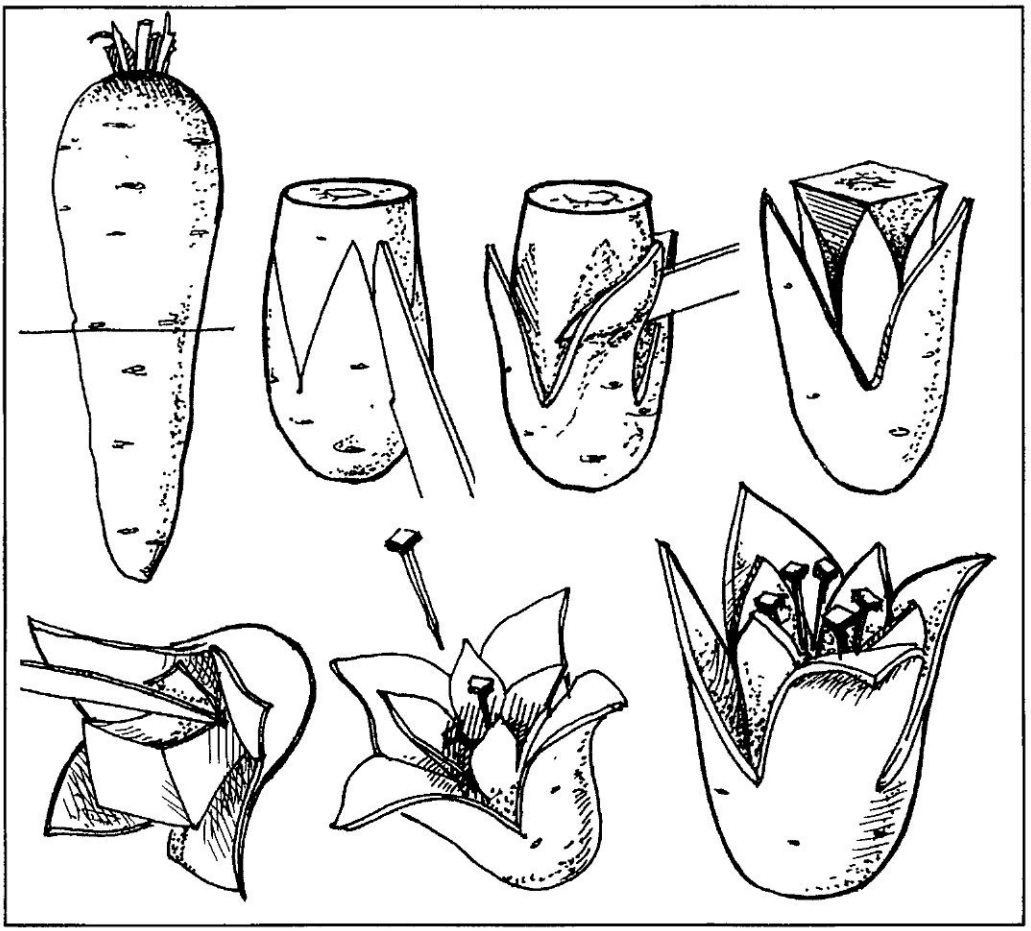


***Рис. 2.*** *Так обыкновенная морковка становится лилией*

**Гвоздики** можно сотворить из свеклы, моркови, картофеля, редиски продолговатой формы. Мы работаем с морковью.

От утолщенной части крупной морковки отрезаем кусок высотой 5–6 см (рис. 3). Более толстая его сторона будет верхом цветка, тонкая – низом. Верх делаем рифлёным, для чего по окружности от центра до внешней стороны вырезаем маленькие треугольные углубления. Нижнюю часть заготовки закругляем, делаем ровной и гладкой. Теперь наметим чашелистики. Для этого от низа цветка на высоту 1,5–2 см делаем четыре продольных небольших надреза. От надреза до надреза на такую же высоту подрезаем четыре лепестка, для чего втыкаем нож у основания лепестка до его середины; плавно, не вытаскивая ножа, подрезаем лепесток до верха и прорезаем сверху. Затем, повернув нож вниз, подрезаем вторую часть лепестка. Можно

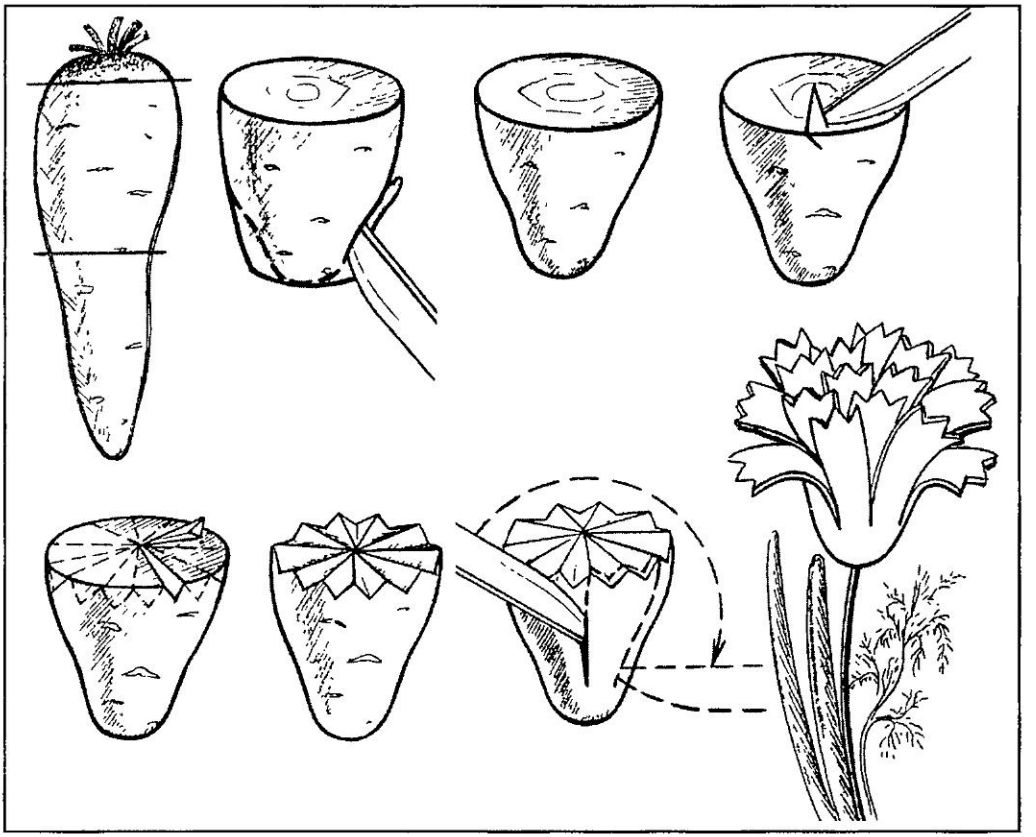


*Рис. 3 Сотворение гвоздики из моркови*

подрезать и сверху вниз, но это не очень удобно. Выбираем мякоть. Первый ряд лепестков готов. Подравняв и удалив все неровности под ним, делаем второй ряд лепестков, располагая его между лепестками первого ряда. Всего нужно три ряда лепестков. Сделав в центре основания цветка углубление, вставляем в него палочку-цветоножку. Гвоздика готова.

**Ромашки.** Для их изготовления подходят редька, репа, сырой картофель, редиска и т.д. Предположим, вы выбрали редьку. Для работы берем овощ среднего размера, правильной круглой формы, а также нетолстую морковку, небольшую палочку, заостренную на конце, и зелень для оформления букета.

Редьку моем, очищаем от кожуры и нарезаем тонкими кружочками (рис. 4). Возьмем один кружочек и по всему периметру, не доходя до середины, вырежем маленькие треугольники. Таким образом обозначились лепестки ромашки. Чем больше треугольничков и, значит, лепестков, тем красивее ромашка. У лепестков срезаем острые уголки.

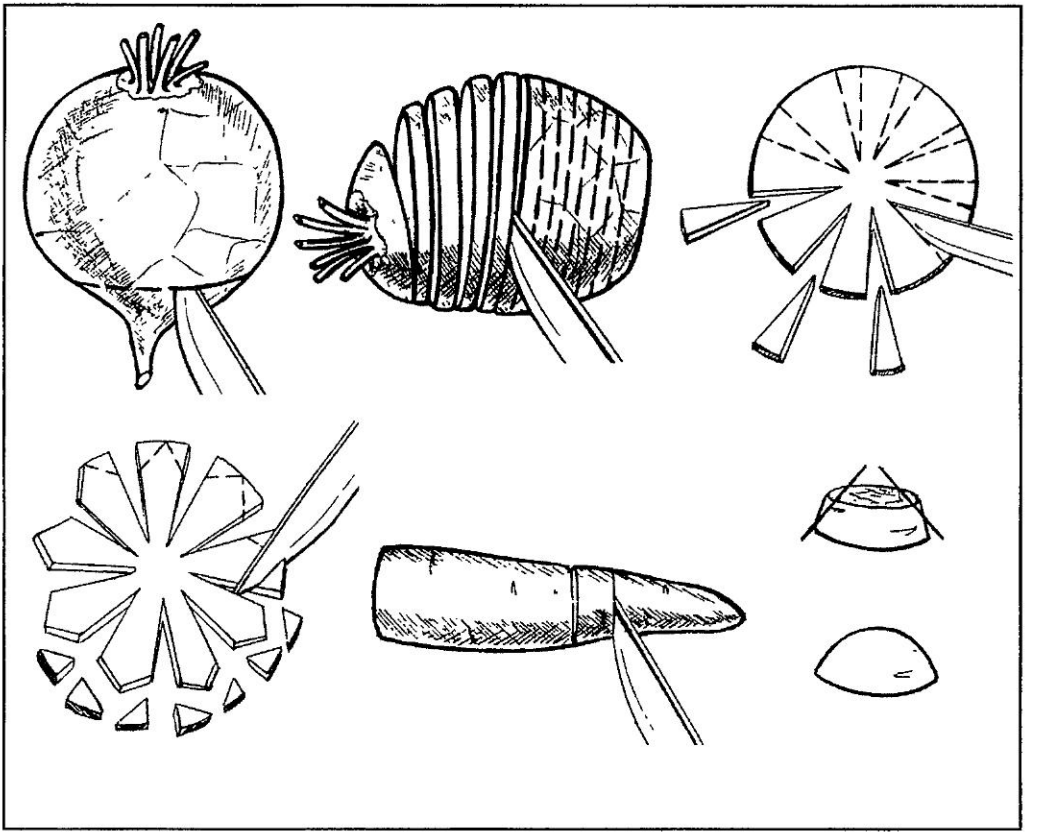


*Рис. 4. Этапы появления на свет ромашки из редьки и моркови*

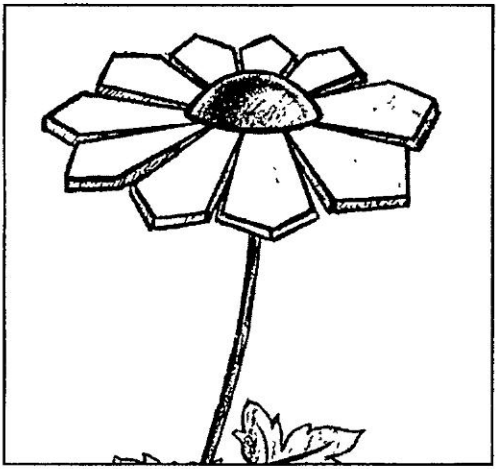


*Рис. 5. Ромашка в окончательном виде*

После этого берем морковку и нарезаем кружочками. У каждого из них с одной стороны срезаем кромку так, чтобы он получился выпуклым. Это будущие серединки наших ромашек.

Приступаем к сборке. На острый конец палочки накалываем лепестки. Сверху на них накалываем серединку из моркови. Ромашка готова (рис. 5). В букете лучше всего смотрятся 9–11 ромашек. Оформляем их зеленью и ставим в вазу.

**Герань** бывает разного цвета, поэтому ее можно делать из любых овощей – моркови, свеклы, карто-

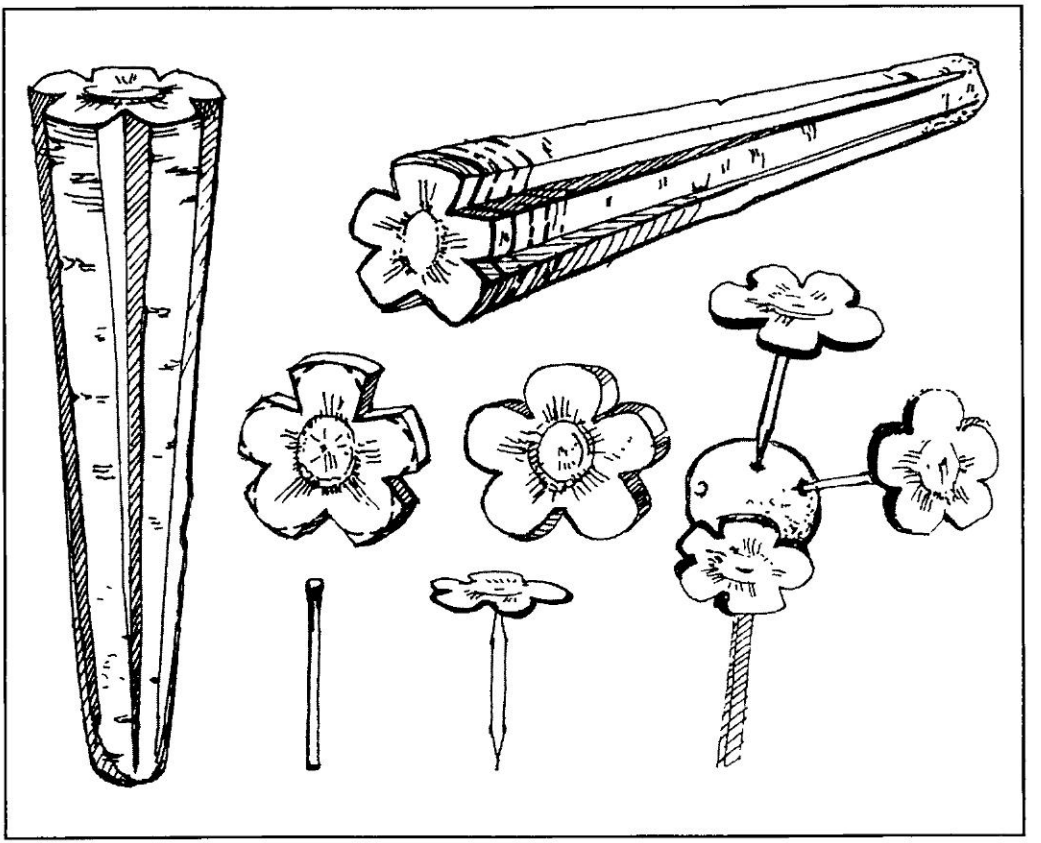


***Рис. 6.*** *Превращение морковки в герань*

феля, редиски, редьки и пр. Вам потребуются морковка, спички, палочки для цветоножек, зелень для оформления букета. Морковку лучше взять ровную. У спичек необходимо счистить серные головки, разрезать каждую пополам и обе половинки заострить с двух концов (рис. 6).

Заготовки для цветка получают двумя способами. Первый: морковь нарезаем тоненькими кружочками (как делали и для ромашек), затем на каждом из них по окружности вырезаем треугольники; получился цветочек-лепесточек. Таких заготовок требуется 8–10 штук. Из оставшейся моркови вырезаем многогранник или шарик и делаем на нем углубление для цветоножки. Приступаем к сборке цветка: на цветоножке закрепляем многогранник (шарик); взяв спичку, на один ее конец накалываем цветочек-лепесточек, другой втыкаем в многогранник. Таким способом постарайтесь закрепить как можно больше цветочков-лепесточков. Цветок готов. Еще несколько таких же цветов, немного зелени – и букет можно ставить в вазу.

Второй способ: на морковке по всей длине вырезаем треугольные выемки на небольшом расстоянии

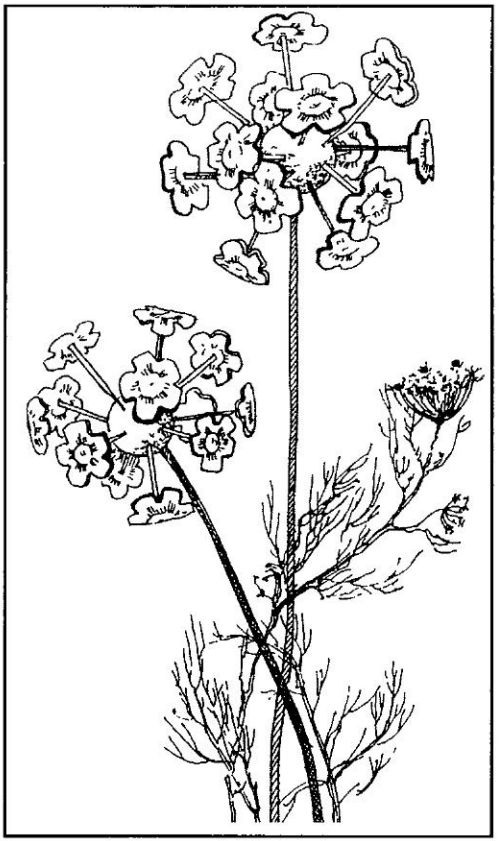


*Рис. 7. Герань из моркови готова*

друг от друга, сразу как бы обозначая лепестки; после этого морковку с выемками режем на тонкие ломтики; получив готовые лепестки, дальше сборку производим, как и при первом способе (рис. 7).

**Люпины** лучше всего выходят из длинных корнеплодов моркови или редиски сортов "красный великан" и "ледяная сосулька".

Чешуйки-лепестки начинаем вырезать снизу по кругу в шахматном порядке (рис. 8). В данном случае низом считаем ту часть овоща, где раньше была ботва. Из-под каждой чешуйки выбираем мякоть.

Готовый цветок накалываем на палочку-цветоножку, добавляем зелени и ставим в вазу.

**Розы**, как и тюльпаны, создаем из сырых овощей – моркови, картофеля, свеклы.

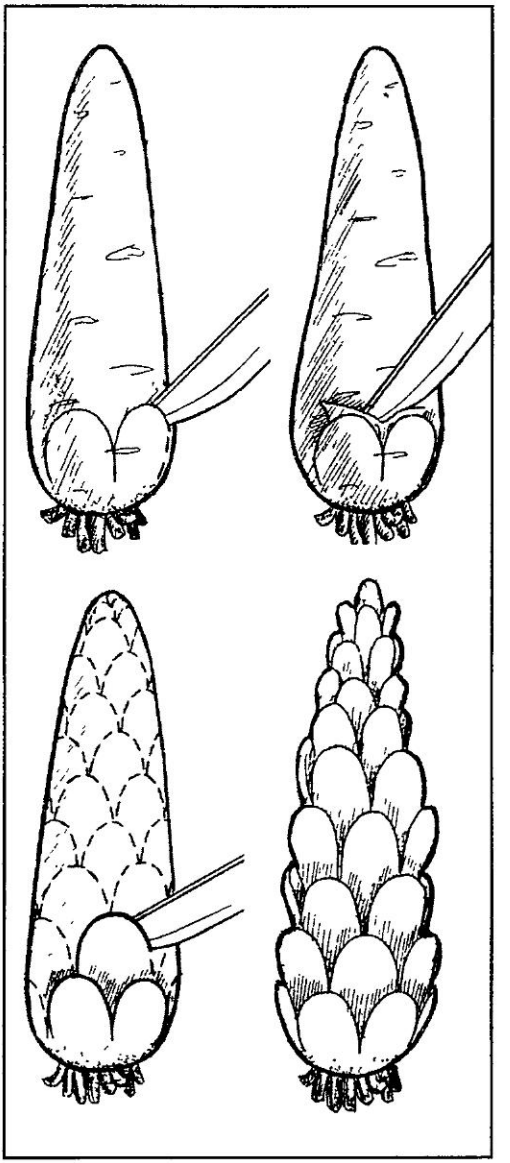


*Рис. 8. Изготовление люпина из моркови*

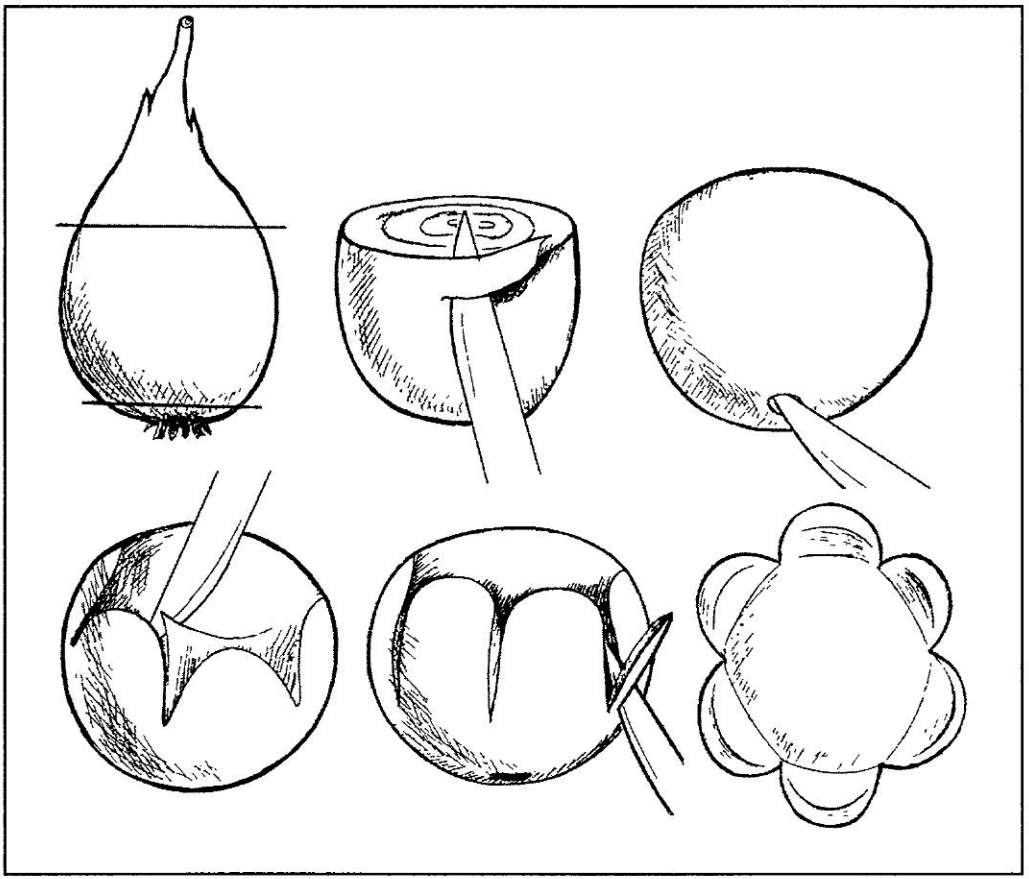


***Рис. 9.*** *Так начинает появляться роза из свёклы*

Для работы приготовим 5 не очень крупных свекол, 5 палочек для цветоножек, зелень для оформления букета и холодную воду с лимонной или уксусной кислотой.

Свеклу моем, удаляем ботву, подрезаем хвостик, очищаем от кожуры. Придаем заготовке форму бутона розы, в основании которого делаем углубление для цветоножки (рис. 9).

Острием ножа наносим контур первого ряда лепестков, подрезая их. Затем из-под лепестков удаляем мякоть. После этого наносим контур и подрезаем второй ряд лепестков, стараясь, чтобы они были расположены между лепестками первого ряда, и также удаляем мякоть. Цветок розы требует не менее, чем четыре ряда лепестков.

Для букета делаем несколько цветков. Опускаем их на 5 – 10 минут в подкисленную воду. Красивый оттенок у цветов получается, если их смазать растительным маслом.

Теперь насаживаем цветы на цветоножки, оформляем их в букет, используя приготовленную зелень, и ставим в вазу.

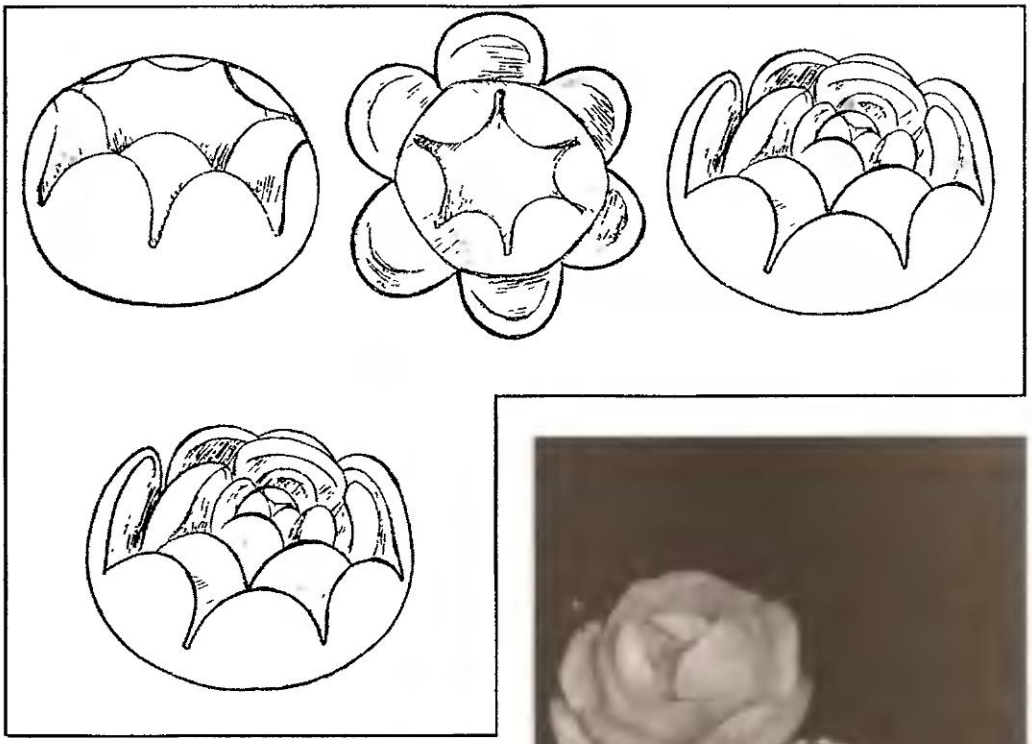


***Рис. 10*** *Роза последние этапы формирования бутона*

Есть и другой способ вырезания розы из свеклы (рис. 10). Приготовим овощ для работы, как при первом способе (кстати, кожуру можно не счищать). Теперь кончиком ножа наносим контур первого лепестка (а не ряда лепестков, как было в первом случае). Подрезав его, удаляем мякоть свеклы. Наносим контур второго лепестка, который должен начинаться от середины первого. В ряду может получиться от трех до пяти лепестков, в зависимости от размера свеклы. Естественно, из-под каждого лепестка удаляем мякоть. Операцию повторяем до верхней части цветка. Далее всё делаем, как при первом способе.

# 2 Украсим готовое блюдо

Белоснежная, накрахмаленная, безукоризненно выглаженная скатерть, убранство стола, блеск посуды, приборов да еще и свечи – все это, конечно, поможет создать праздничное настроение у ваших родных и гостей. К тому же на столе – необыкновенный букет из овощей, сделанный вами.

Следующая задача хозяйки – подать саму пищу так, чтобы она вызывала аппетит. Есть много книг по кулинарии, и нынче несложно научиться готовить. Но мне доводилось встречать хозяек, которые, владея секретами приготовления вкусной и здоровой пищи, совсем не обращают внимания на ее украшение. К примеру, заправили винегрет майонезом, переложили из миски в салатницу – и на стол. Хорошо, если небрежно бросят поверх винегрета веточку-другую зелени (петрушки, укропа), несколько кружочков помидора или огурца. А ведь можно искусно украсить каждое поданное к столу блюдо, да так оригинально, что гости просто ахнут. Больших трудов от достаточно уже уставшей хозяйки не потребуется. Наоборот, она расслабится, отойдет от суеты приготовления

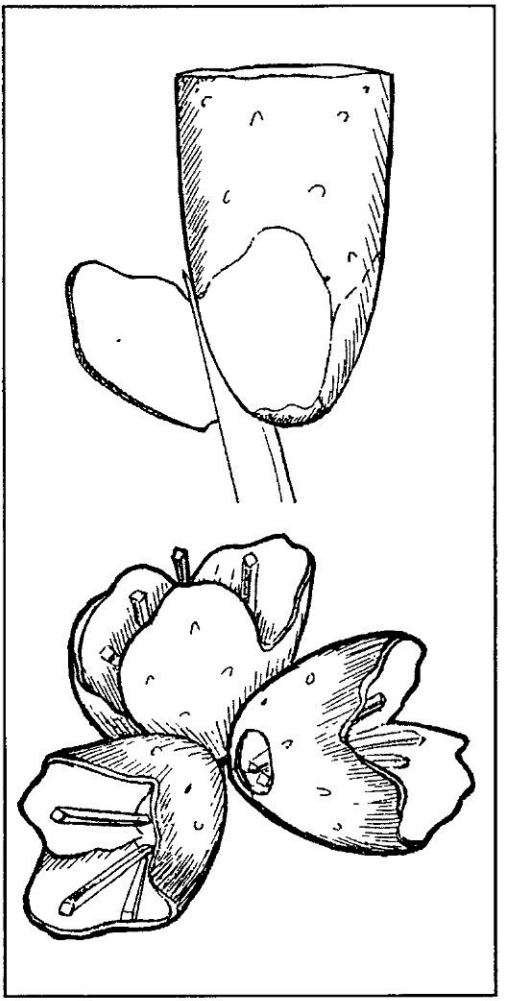


***Рис. 11*** *Делаем колокольчики из огурца*

всяческих закусок, когда, взяв в руки тот самый маленький острый ножик, начнет творить чудеса из овощей и фруктов.

Для украшения салатов чаще всего используют огурцы, помидоры, вареные морковь, картошку, свеклу, яйца.

**Огурцы.** Ими можно украшать салаты, бутерброды, мясные и рыбные блюда, как холодные, так и горячие. Причем подойдут любые огурцы – свежие, соленые, консервированные. Итак, за работу!

Из свежего или соленого огурца, удалив плодоножку, делаем колокольчики. Ставим нож на конус и начинаем как бы срезать стружку, каждый кусочек которой сворачиваем в форме колокольчика (рис. 11). Добавляем к цветку тычинки из моркови, лука, свеклы. В качестве листочков вполне подойдет зелень петрушки, укропа или лука.

Такие колокольчики украсят любое блюдо, а если вы изготовите несколько штук, то сумеете сложить различные цветочные композиции.

Роза из огурца создается практически так же, как колокольчик, только стружка для нее должна быть более длинной. Затем стружку скручиваем в спираль – и получается роза (рис. 12).

Сердечки делаются легко и быстро, к тому же это украшение всегда впечатляет. С обеих сторон огурца под углом срезаем по кусочку. Кладем каждую из срезанных частей срезом вниз и делим ее пополам. Полученные кусочки поворачиваем срезом вверх и соединяем так, чтобы получилось сердечко (рис. 13). Нижнюю его часть лучше подрезать – тогда оно будет устойчивым на салате или любом другом блюде, которое вы решили украсить.

После изготовления сердечек осталась часть огурца. Возьмем ее и нанесем сбоку продольный надрез в форме треугольника (рис. 14). Нарежем огурец тонкими кружочками, придавая каждому из них форму конуса. Получаем лепесток. Достаточно пяти–семи таких лепес-

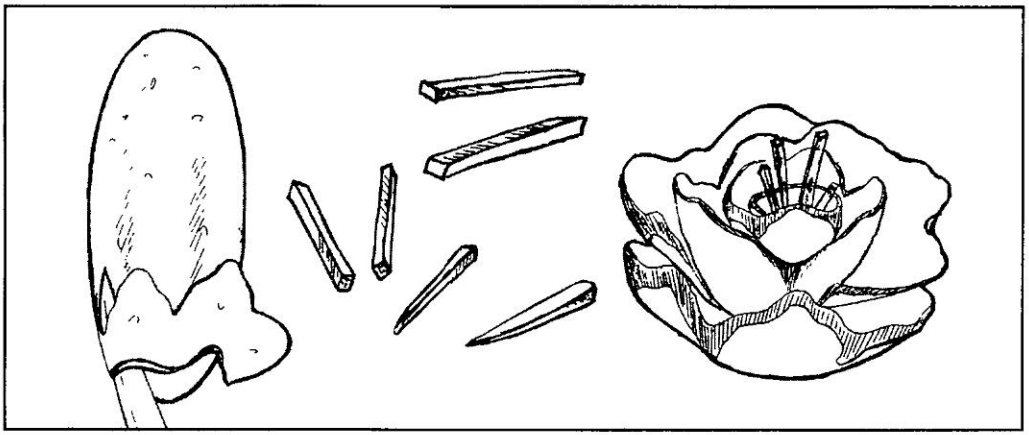


***Рис. 12.*** *Делаем розу из огурца*

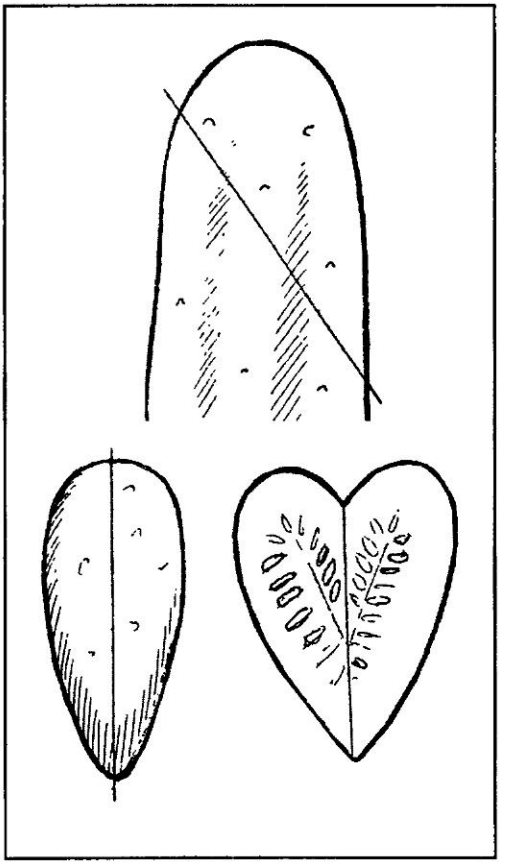


*Рис. 13. Изготовление сердечек из огурца*

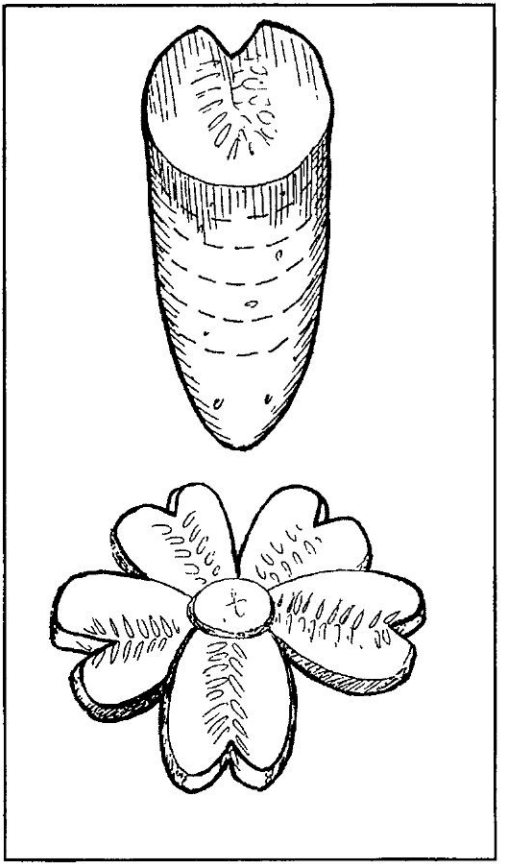


*Рис. 14. Цветочек-лепесточек из огурца*

тков, чтобы сложить цветок. Центр цветка делаем из кружочка моркови, а листочки – из любой зелени.

Можно приготовить листики и из самого огурца. На конус срезаем тонкий кусочек (рис. 15). Положив его срезом на разделочную доску, делаем с одной стороны надрезы. Теперь плашмя кладем нож на огурец и нажимаем до тех пор, пока надрезы не раздвинутся. Получаем листики, которые можно добавлять к любому цветку. Попробуйте также сделать надрезы с двух сторон огуречного кусочка.

Очень украшают цветочную композицию на салате рулетики. Огурец разрезаем вдоль на тонкие ленточки, каждая из которых легко сворачивается, закручивается (рис. 17). Но иногда рулетики из свежих огурцов плохо держатся. На помощь придет колечко репчатого лука. Отрезаем кружочек от луковицы и разбираем его на колечки. Если их надеть на рулетики из огурца, то можно быть уверенным: украшение сохранит свою форму.

Такие же колечки можно сделать из самого огурца (или помидора),

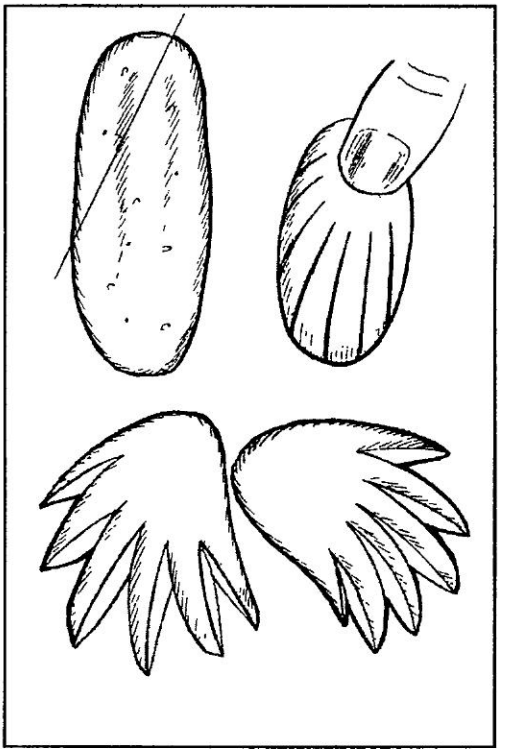


*Рис. 15. Делаем листики из огурца*

предварительно удалив мякоть. Благодаря яркому цвету они дают дополнительный красочный мазок в общей эстетике праздничного стола. Представьте красную соленую рыбу (тонкую ее полоску), которую

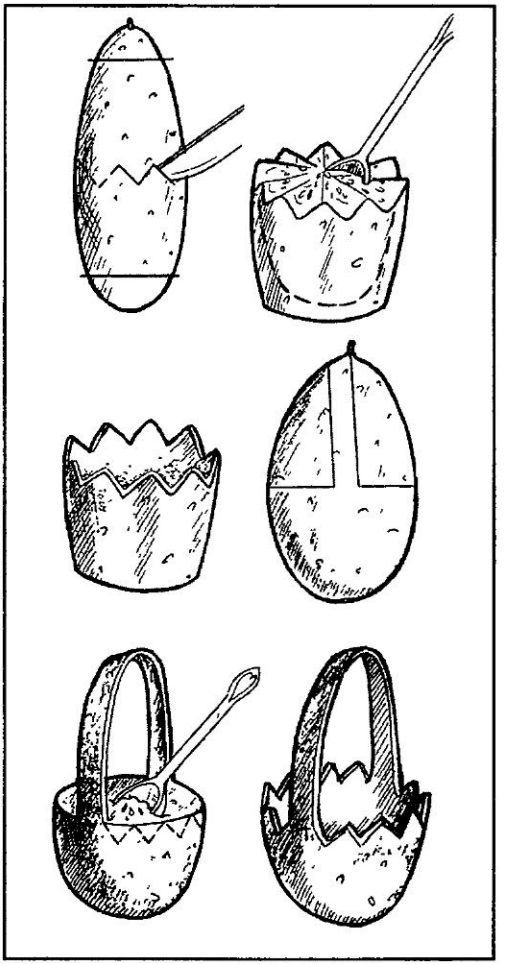


*Рис. 16. Изготовление корзиночки из огурца*

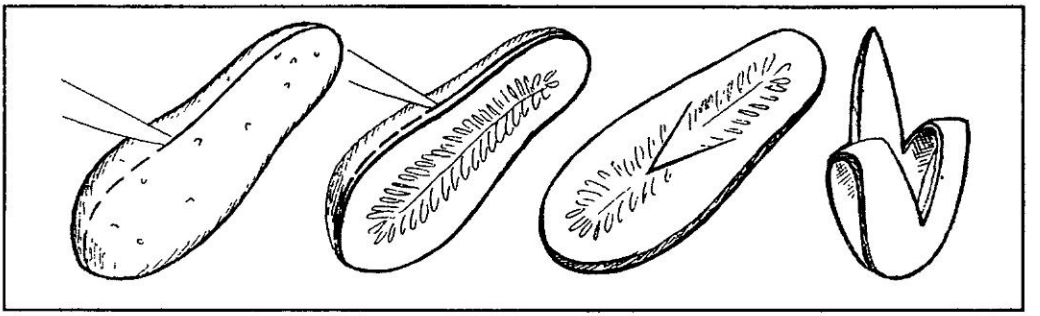


*Рис. 17. Почти мгновенно появляются рулетики из огурца*

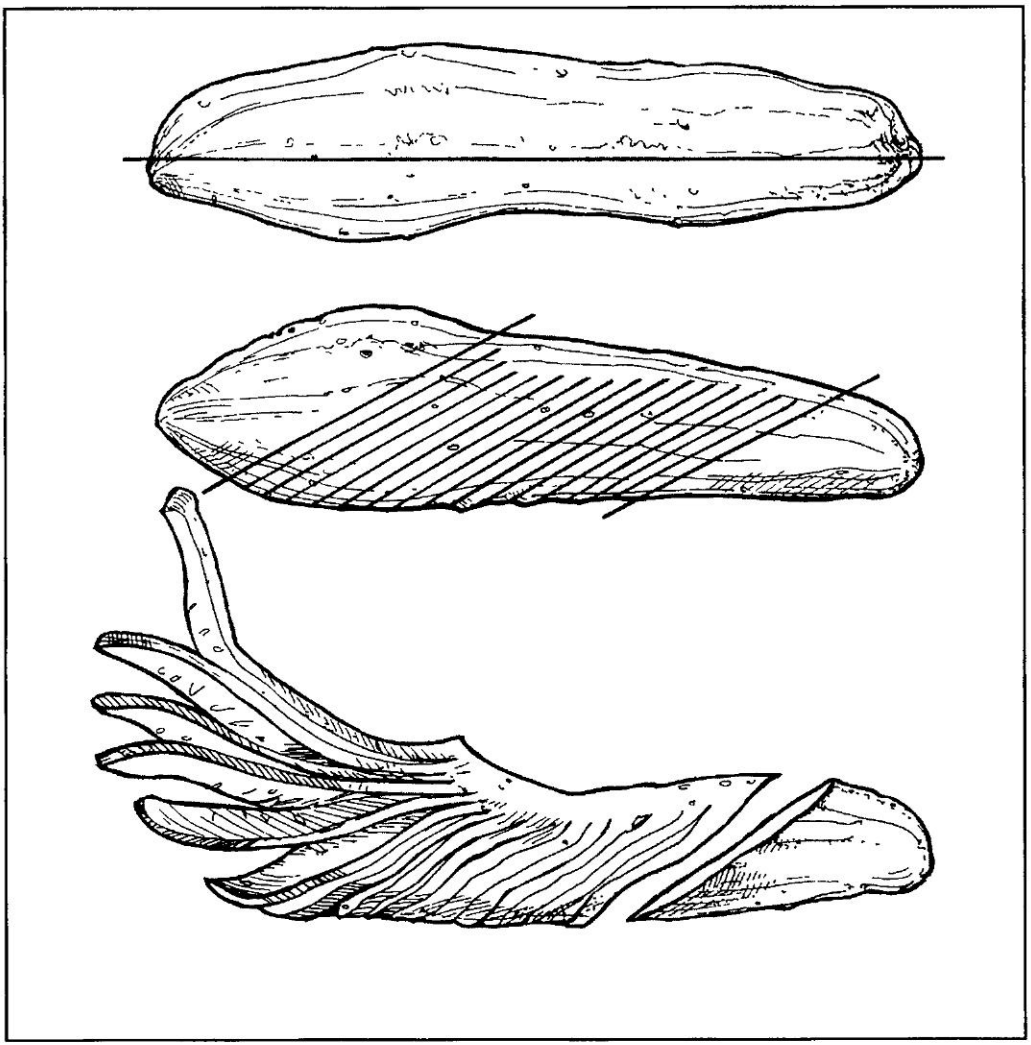


***Рис. 18.*** *Первые этапы изготовления веера из огурца*

вы свернули рулетиком, скрепив колечком из зеленого огурца. Или белую рыбу в колечке из красного помидора. Согласитесь, такое блюдо впечатляет!

Для более сложного вида рулетика в середине тонкой ленточки делаем надрезы так, чтобы получился уголок. Дальше сворачиваем рулетик, при необходимости закрепляя его колечком от репчатого лука. Если рулетики чем-то нафаршировать, то получится уже отдельное блюдо.

Для изготовления корзиночек лучше всего подойдет огурец толстый и короткий. Подрезаем его с двух сторон так, чтобы впоследствии он мог стоять на этих срезах. Затем разрезаем поперек на две по-

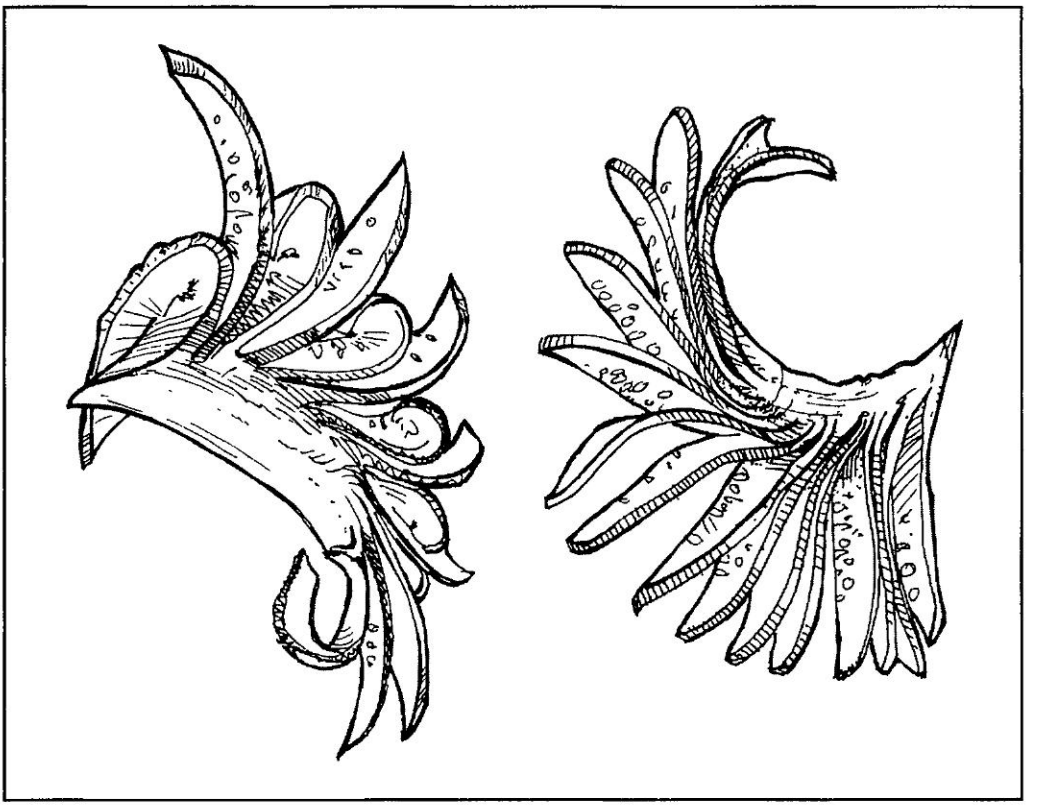


***Рис. 19*** *Два элегантных веера из огурца*

ловинки, делая рифлёные надрезы (рис. 16). Каждую часть можно использовать как цветок, положив в его середину кусочек моркови: блюдо сразу станет ярче. Если же удалить мякоть, то получим две изящные корзиночки. Нафаршируйте их чем хотите или просто насыпьте в них зеленого горошка.

Из солёного или маринованного огурца получается симпатичный декоративный веер. Разрезаем огурец на две продольные половинки (рис. 18). Каждую из них срезаем с боков и затем режем наискосок тоненькими ленточками, не доходя до самого края. После этого нажимаем ножом или пальцами на неразрезанную сторону, чтобы ленточки раздвинулись. Вот и получился веер. Его легко сделать более элегантным, искусно загибая ленточки (рис. 19).

Несколько ленточек можно использовать в качестве листьев. Например, розу вы сделали из помидора, а листиками послужит веер из огурца.

На редкость легко делается такое оригинальное украшение для многих блюд, как цепочка из огурцов. Разрезаем овощ на кружочки и удаляем из них серединки. Полученные кольца могут пригодиться для скрепления рулетиков. Но

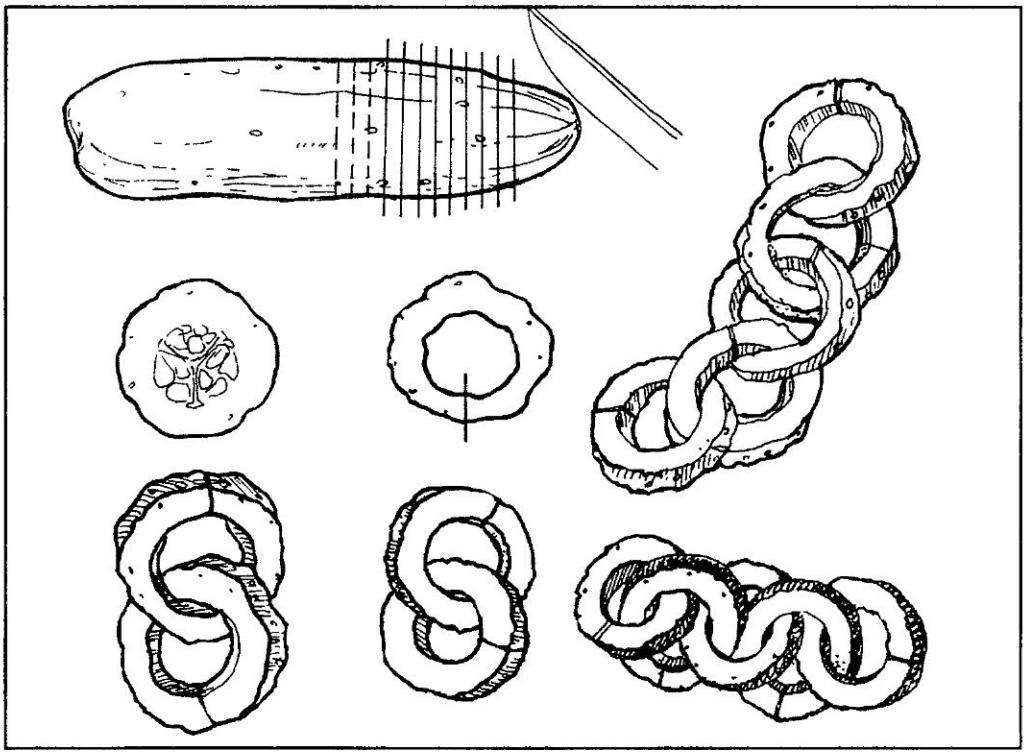


*Рис. 20. Оригинальное украшение многих блюд – цепочки из огурцов*

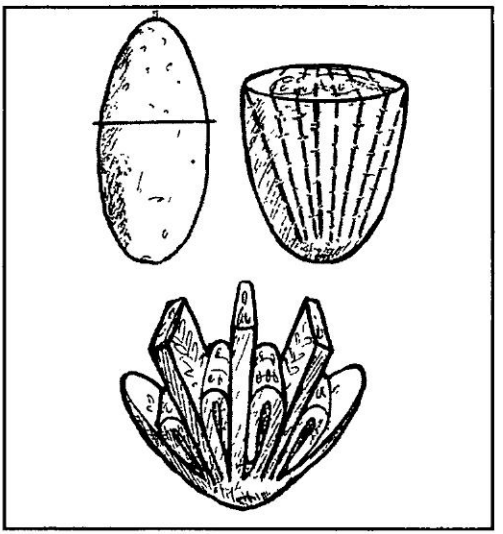


*Рис. 21. Изготовление цветка из огурца*

интереснее изготовить из них цепочки разной длины. Делается цепочка просто: разрезаем каждое колечко и сцепляем его с другими (рис. 20).

Экзотический цветок получается из части огурца высотою в 7–8 см. Разрежьте ее на очень тоненькие ленточки-полоски, не доходя минимум двух сантиметров до основания. Первую полоску оставляем как есть, вторую сворачиваем колечком, третью оставляем как есть, четвертую колечком – и т.д. (рис. 21).

**Помидоры.** Из них, как и из огурцов, получаются красивые, аппетитные украшения для самых разных блюд. Первое украшение – роза.

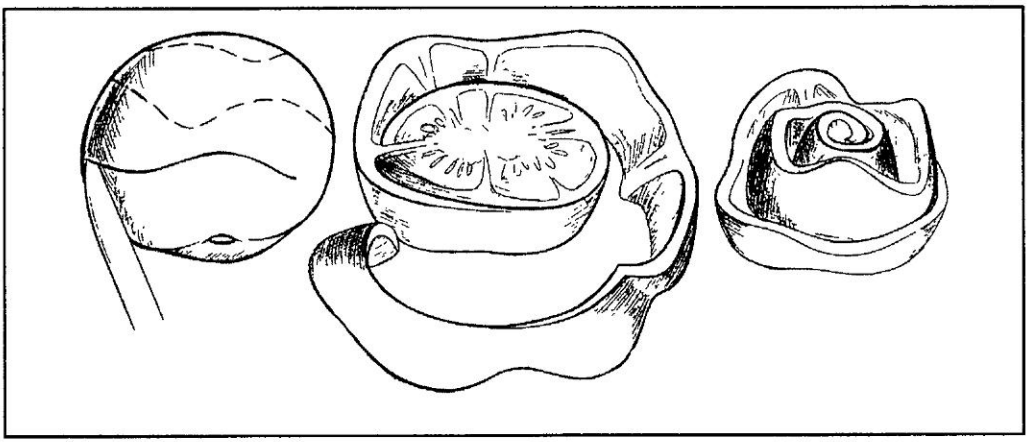


*Рис. 22 Появление на свет розы из помидора*

Возьмем помидорину в левую руку плодоножкой вниз, а нож – в правую. От начала основания вырежем по окружности ленту до самого верха. Постараемся быть очень аккуратными, чтобы не порвать ленту. И еще хорошо бы сделать ее волнистой. Закручиваем ленту вокруг основания. Роза готова. Для большей утонченности добавим к ней тычинки и зеленые листочки из огурца или лука (рис. 22).

Хорошо получаются из помидора и огурца (или яйца) грибы-мухоморы. Для шляпки используем помидор, а огурец или яйцо, естественно, играет роль ножки.

Разберем вариант с яйцом. Сначала подрезаем сваренное вкрутую и очищенное яйцо так, чтобы будущая ножка гриба стояла устойчиво. Затем срезаем с помидора верхушку и накладываем ее на ножку (рис. 23). Оставшуюся часть яйца измельчаем

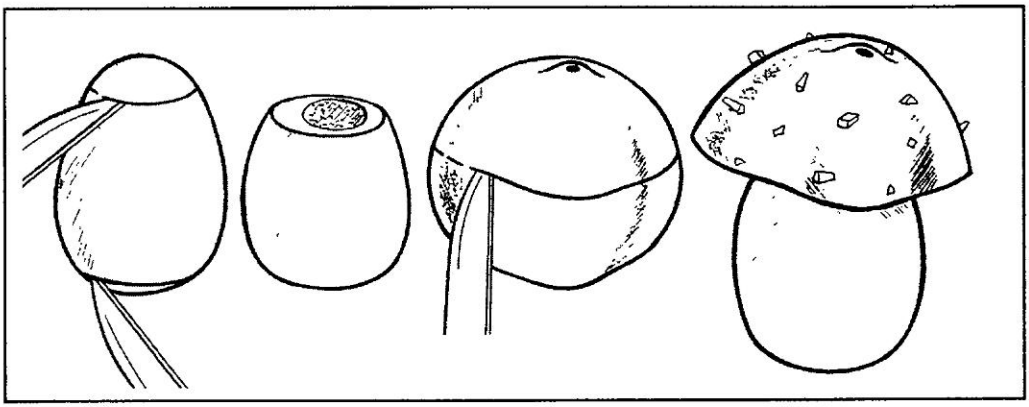


***Рис. 23.*** *Одна из оригинальных закусок – фаршированный "мухомор" из помидора и яйца*

и кусочки раскладываем по шляпке гриба. Это – крапинки мухомора.

Иногда вместо яйца для "крапинок" используют майонез или сметану. Не советую делать это, так как и то и другое стекает. Уж лучше возьмите творог.

Заготовленные таким образом грибочки не просто воткните в кушанье, а предварительно положите под них зелень, чтобы создать эффект естественности.

Когда я делаю ножку гриба из яйца, то непременно ее фарширую. Вынув желток, растираю его с чесноком, солю, заправляю майонезом и этим фаршем набиваю яйцо вновь. Кстати, так же можно начинить огурец, предварительно очистив его от мякоти.

Из помидоров получаются прелестные, яркие цветочки (рис. 24). Разрежьте помидорину звездообразно на две части. Добавив в середину каждой из них съедобные тычинки, создадите два цветочка. Если удалить мякоть и положить внутрь каждой половинки салат, получите первый вариант корзиночки.

Второй вариант – корзинка с крышечкой. У помидорины срезаем основание: это будущая крышечка. Из середины чайной ложкой аккуратно удаляем всю мякоть, а взамен

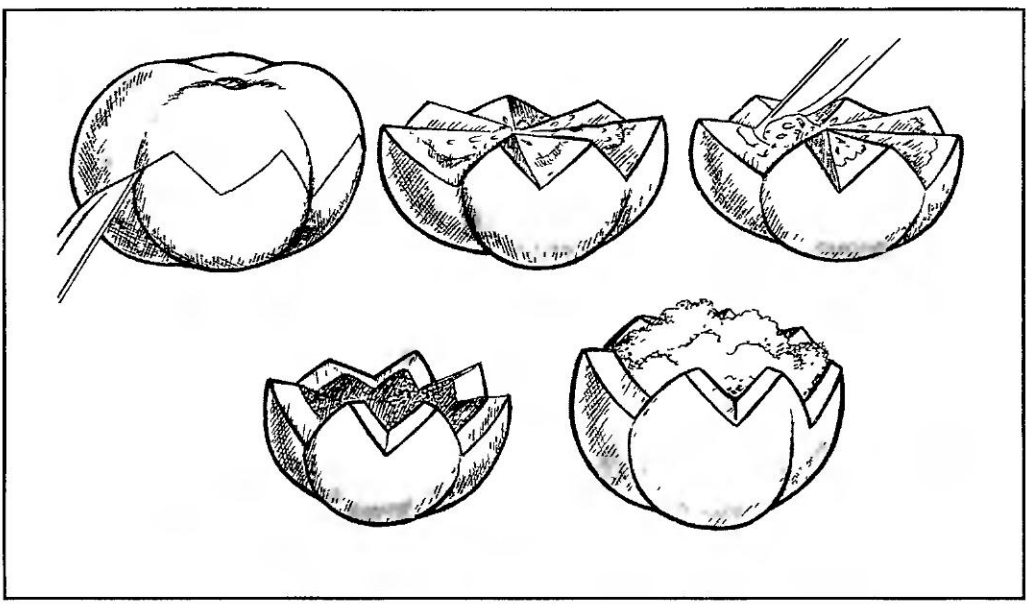


***Рис. 24.*** *Изготовление цветка из помидора (легко превратить его и в корзиночку)*

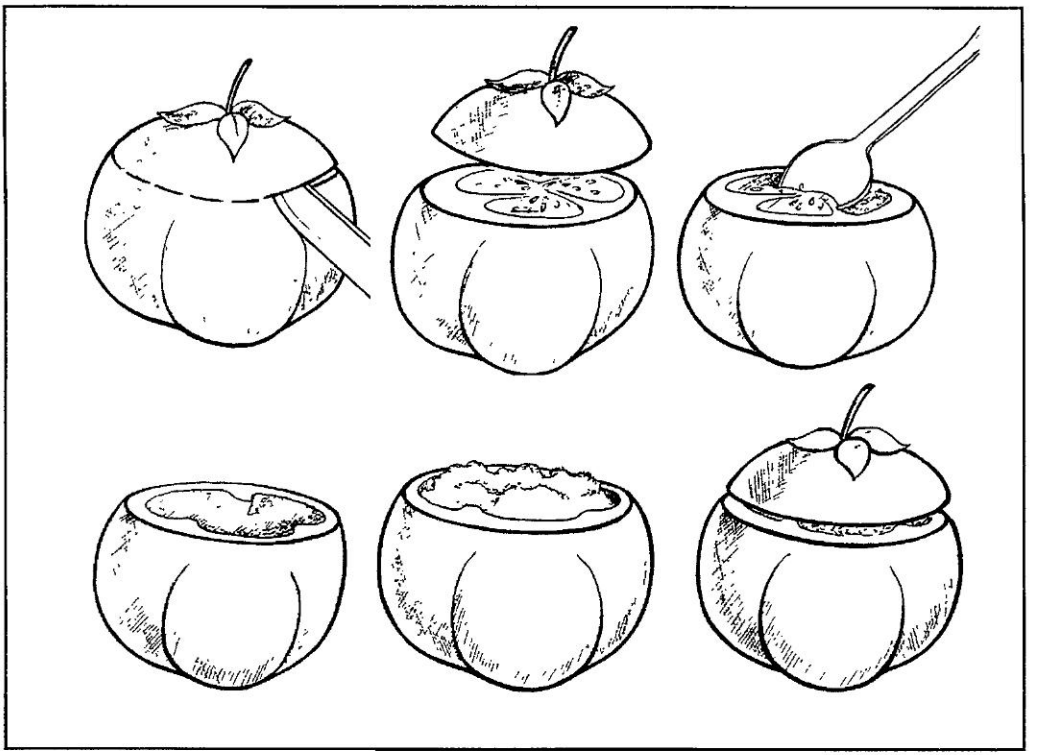


***Рис. 25.*** *Салат в корзиночке, сотворенной из помидора*

кладем любой салат (рис. 25). Сверху на него хорошо бы покапать сметаной или майонезом, посыпать мелко нарезанное яйцо (тоже элемент украшения). Закрываем крышечку. При желании вместо салата можно положить зеленый горошек. Главное – используйте помидор как корзиночку.

Есть и еще один вариант изготовления корзиночки (рис. 26). От плодоножки с двух сторон делаем

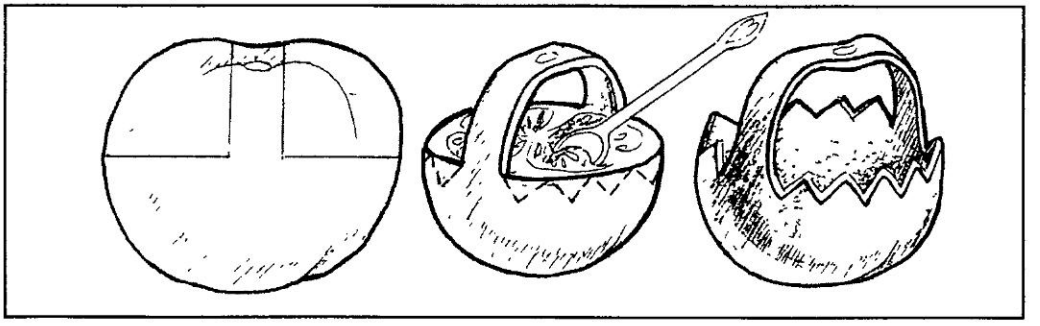


***Рис. 26*** *И еще один вариант корзинки из помидора*

два параллельных надреза до середины помидора. Затем справа и слева – два перпендикулярных надреза. Вырезанные дольки удаляем, а корзинку заполняем листочками свежей зелени или опять-таки салатом.

**Морковь.** Для украшения стола морковь используется в слегка отваренном виде. Отвариваем в соленой воде с добавлением уксуса.

Розу из моркови делаем так: вырезаем ленточку-спираль от низа до верха морковки. Сворачиваем ее, чтобы получилась розочка. Добавляем тычинки, которые можно сделать из репчатого лука, и листочки из огурца или любой зелени.

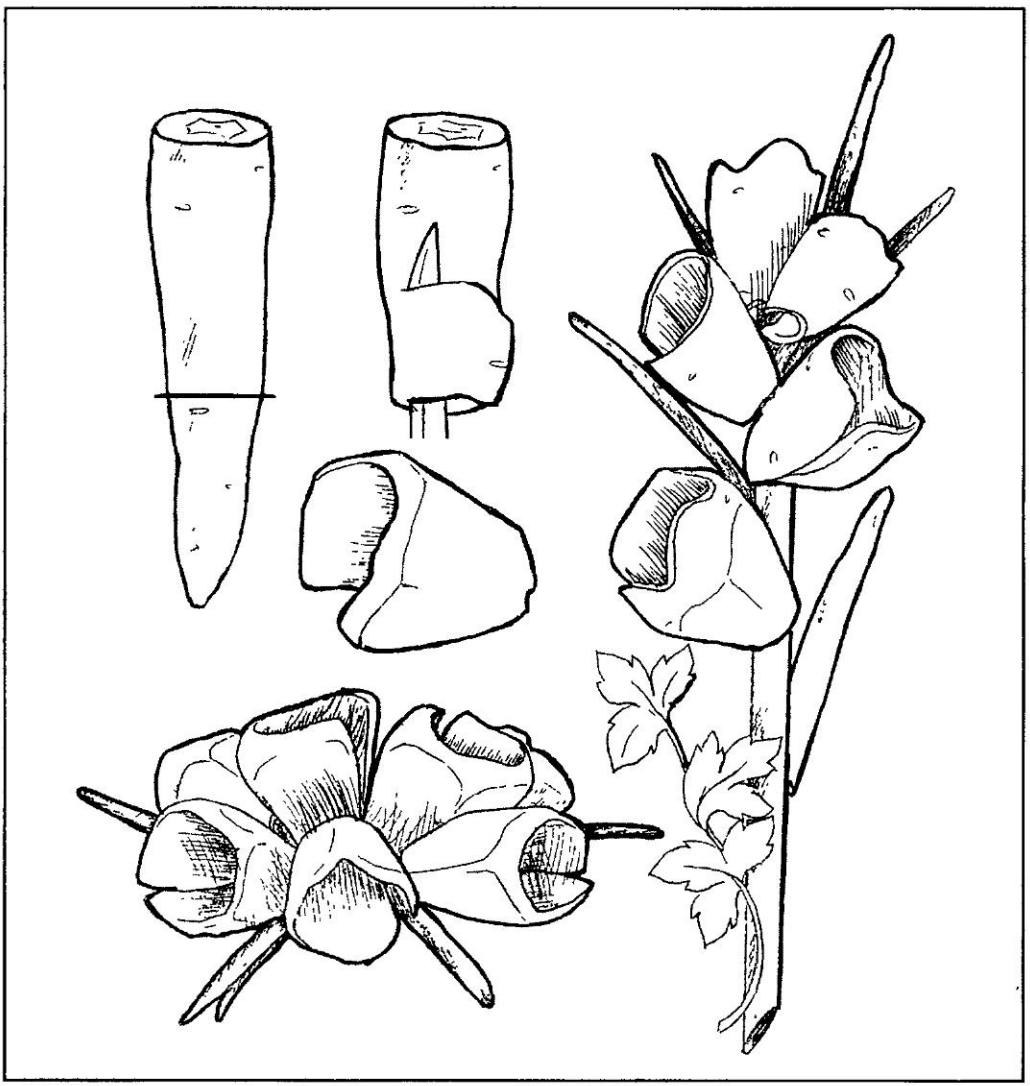


*Рис. 27. Красивые колокольчики из моркови сделать очень просто*

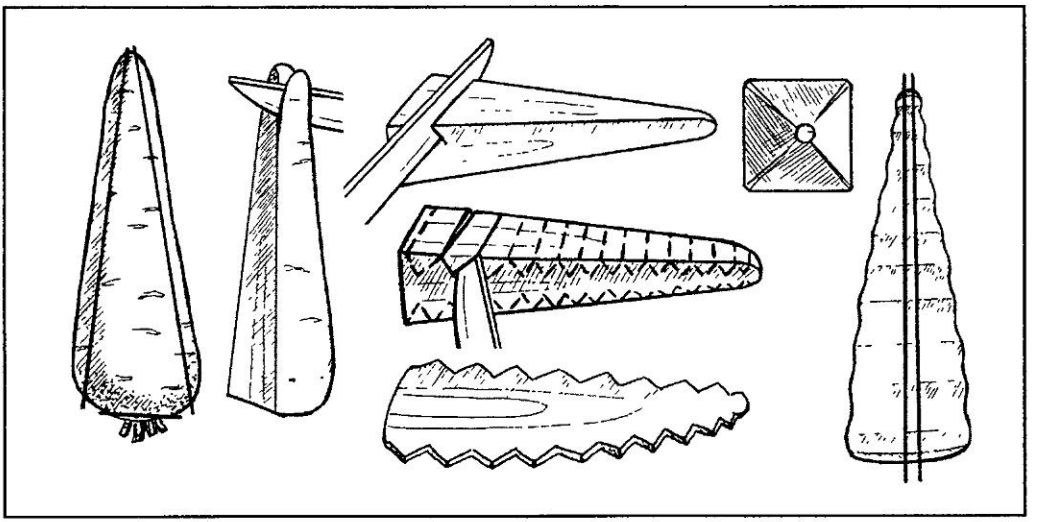


***Рис. 28*** *Делаем листочки из моркови*

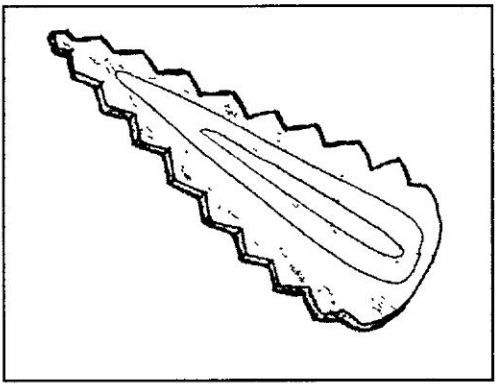


***Рис. 29*** *Листочек из моркови готов*

Колокольчики: срезаем на конус ленточку по диаметру морковки – получился колокольчик. Добавляем к нему тычинки, листочки. Из таких колокольчиков хорошо группировать цветочные композиции (рис. 27).

Листочки можно делать как из сырой, так и из вареной моркови (рис. 28, 29).

С двух сторон, параллельно друг другу, срезаем бока. На оставшей-

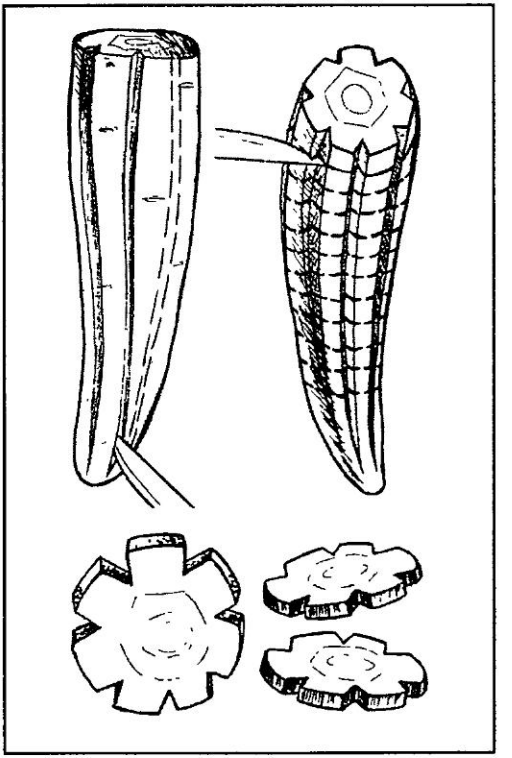


***Рис. 30.*** *Изготовление мелких цветочков из моркови*

ся между срезами части с обеих сторон делаем маленькие зубчики. После этого морковь разрезаем на тонкие ровные продольные пластинки. Листочки готовы.

Мелкие цветочки тоже можно делать как из сырой, так и из вареной моркови. По всей длине овоща, близко друг к другу, проводим продольные боковые канавки. Морковка получилась рифленой. Теперь нарезаем ее тонкими кружочками (рис. 30).

**Отварная свекла.** В основном ею украшают блюда, в состав которых входит сельдь или сама свекла. Варить ее надо в подкисленной уксусом воде, чтобы она не потеряла цвет. Рекомендуется до конца не доваривать, горячую воду слить, полностью залить свеклу холодной водой и в ней оставить до остывания.

Колокольчики из свеклы: очищаем вареную свеклу и на конус срезаем тонкие небольшие ленточки, чтобы получались колокольчики. Укладываем их на блюдо по одному либо группами. Можно сформировать из них букет. Не забывайте добавлять тычинки и листочки.

Розу из вареной свеклы можно сделать, как описано в первом разделе – "Цветы из овощей". Ленточку вырезаем чем длиннее, тем лучше. Если ленточка обрывается, то надо взять несколько оборванных кусочков и сложить розу как бы из отдельных лепестков. Добавить тычинки и листочки.

Второй вариант. Берем овощ среднего размера и разрезаем его пополам. Одну половинку кладем срезом вниз на разделочную доску и разрезаем на тоненькие ломтики. Взяв самый маленький ломтик, скручиваем его. Взяв следующий по величине ломтик, закручиваем его вокруг первого. Так, прибавляя лепестки, делаем розу нужного размера и украшаем ею салат. Чаще такую розу кладут прямо на готовое блюдо, например на селедку "под шубой".

Такую розу можно делать из разных овощей, лишь бы они легко скручивались. Помидоры для этого нарезают параллельно плодоножке, чтобы середина не выпала. Взяв помидорину средней величины, срезаем ту часть, где плодоножка, и откладываем ее в сторону. Оставшуюся часть нарезаем тоненькими пластинками.

Листочки хорошо получаются из продолговатой свеклы. Очищенный овощ нарезаем тонкими пластинками, придавая им форму вытянутых листочков. С двух сторон каждого из них делаем надрезы. Готовый листочек при укладке можно перекрутить.

Из таких листочков легко сделать цветок. Достаточно воткнуть несколько листочков в центр салата так, будто это лепестки цветка;

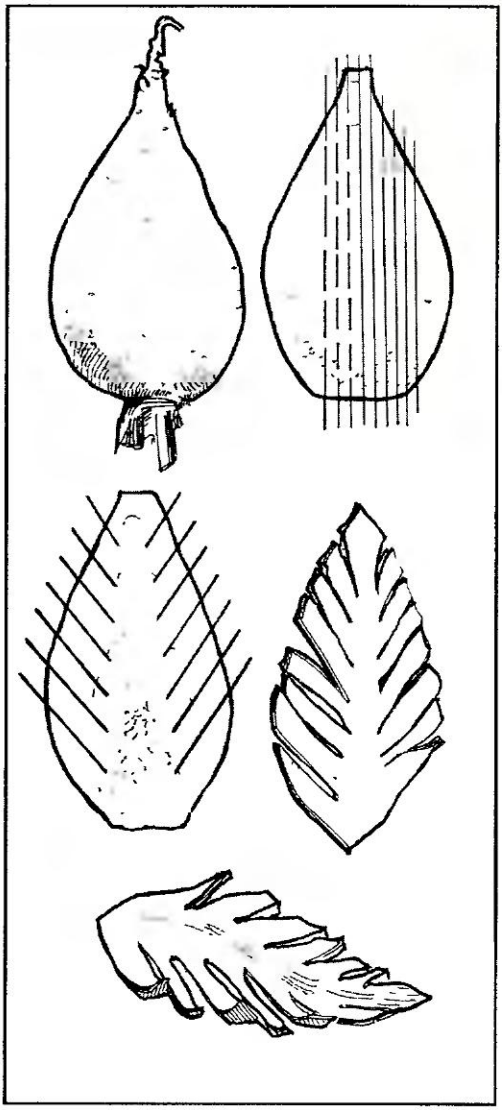


***Рис. 31*** *Так делаются листочки из свёклы*

затем добавить тычинки из моркови, зеленого или репчатого лука, яйца.

А можно при укладке на блюдо изогнуть надрезы так, чтобы они отошли один от другого. У основания кладем цветочек из моркови

или из любого другого овоща, добавляем четвертинки кружочков репчатого лука или зелень – получилось новое украшение.

**Репчатый лук.** Украшения из него – это в основном цветы. Для работы надо брать односемянные головки, то есть имеющие внутри луковицы один стержень. А чтобы отбить запах лука, который многим не нравится, подержите луковицу 2–3 минуты в холодной воде, добавив в нее уксуса или лимонной кислоты.

Лилия из луковицы делается так. Подрезаем верхнюю и нижнюю части, а остаток головки разрезаем поперек на две половинки. Надрезы делаем под небольшим углом друг к другу, обязательно доходя при этом до центра луковицы. Разъединив половинки, получаем как бы две звездочки. Взяв любую из них, делаем сбоку разрез до центра луковицы. Это поможет разобрать ее на отдельные лепестки, которые потом укладываем один в другой, сдвигая в определенную форму. Необходимо 2-3 ряда из лепестков (чем больше, тем красивее).

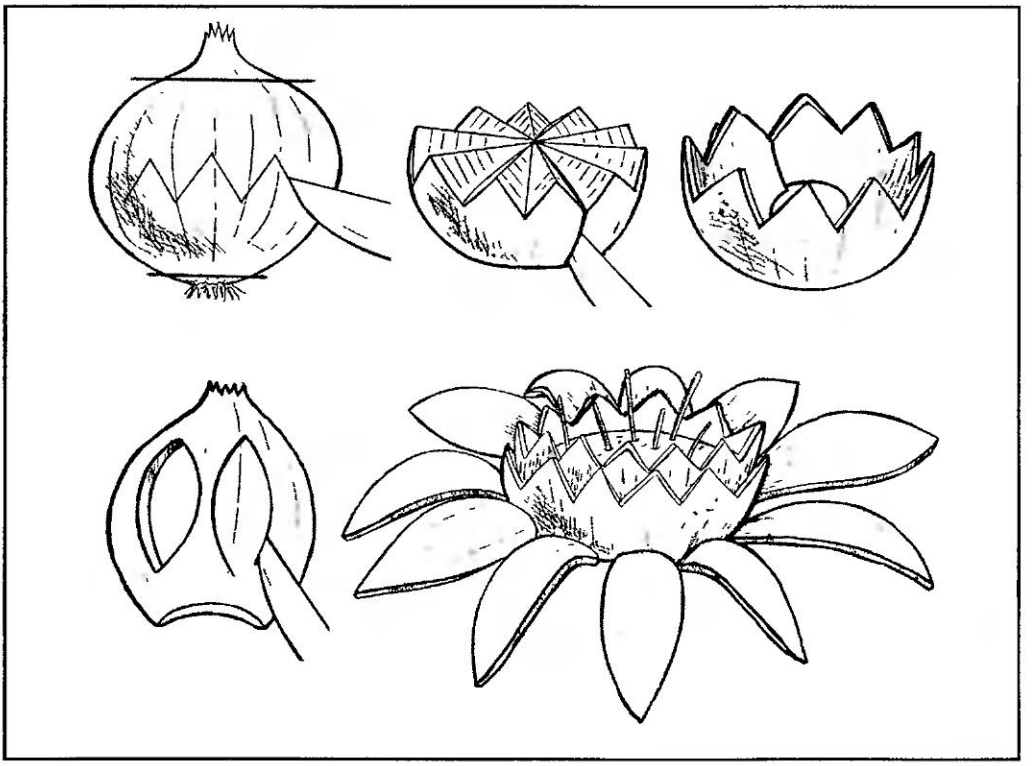


***Рис. 32.*** *Распустившаяся лилия из репчатого лука изготавливается таким способом*

Теперь цветок хорошо бы "оживить". Для этого из вареной морковки вырезаем тоненькие брусочки-тычинки и вставляем в центр цветка. Вместо моркови можно покрошить желток от яйца. Получаем полуоткрытую лилию. То же самое проделываем с другой половинкой.

Берем еще одну луковицу. Сбоку вырезаем по всему кругу лепестки, которые укладываем по одному к основанию уже готовых цветов, – лилия распустилась (рис. 32).

Астра из луковицы: срезаем головку лука примерно на одну четверть. В зависимости от размера головки делаем от четырех до восьми надрезов через всю луковицу, но не доходя до корневища. Стараемся работать очень осторожно: достаточно сильнее нажать на ножик – и можно разрезать всю луковицу. Подготовленную головку опускаем

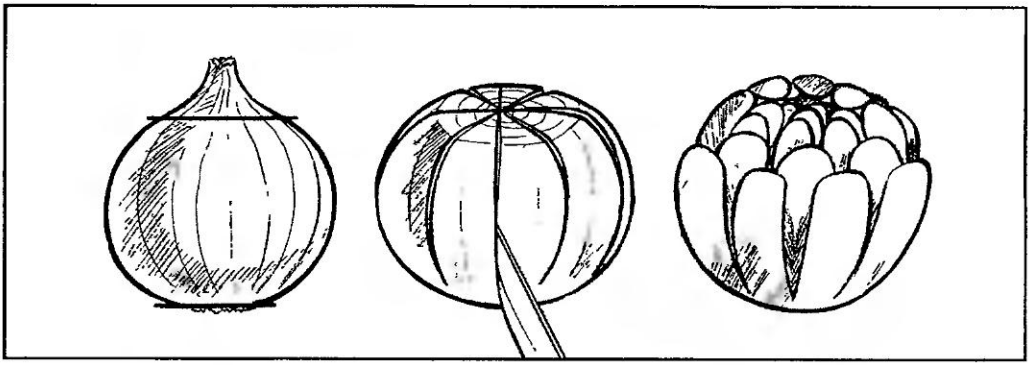


***Рис. 33.*** *Астра из репчатого лука получается так*

на несколько минут сначала в горячую, затем в холодную воду, чтобы расправились лепестки (рис. 33).

Роза из луковицы. Для работы потребуется вытянутая луковка. Подрезав ее сверху и снизу, наискось разрезаем оставшуюся часть. Половинки надрезаем с нижней стороны до центра. Разбираем их по слоям: это будущие лепестки розы, которые начинаем укладывать один в другой со смещением. Вме-

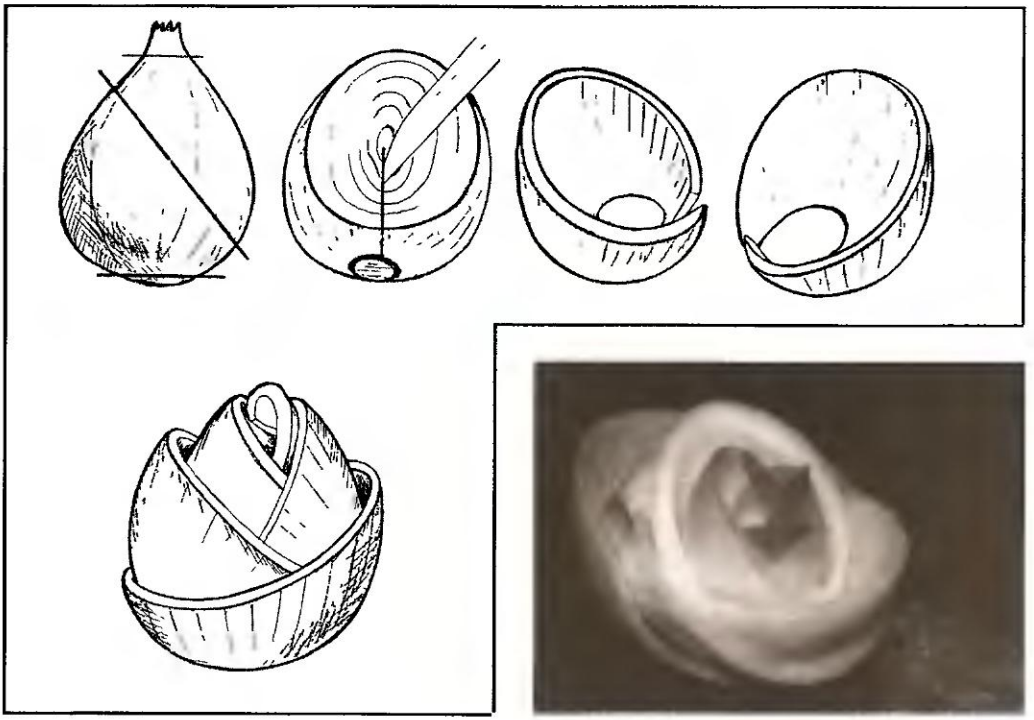


***Рис. 34*** *Этапы изготовления розы из репчатого лука*

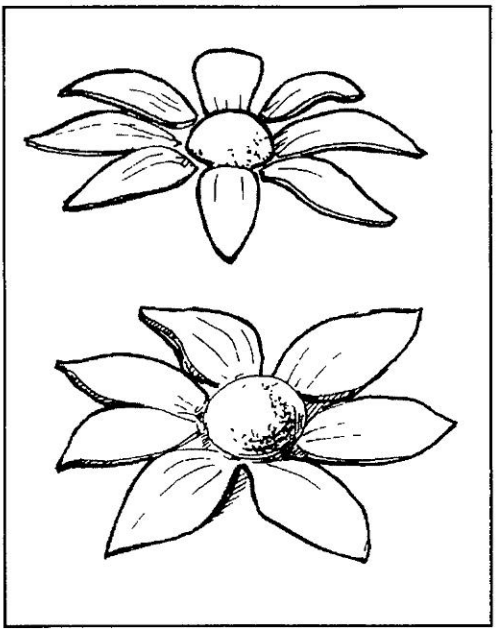


*Рис. 35. Цветки ромашки из репчатого лука*

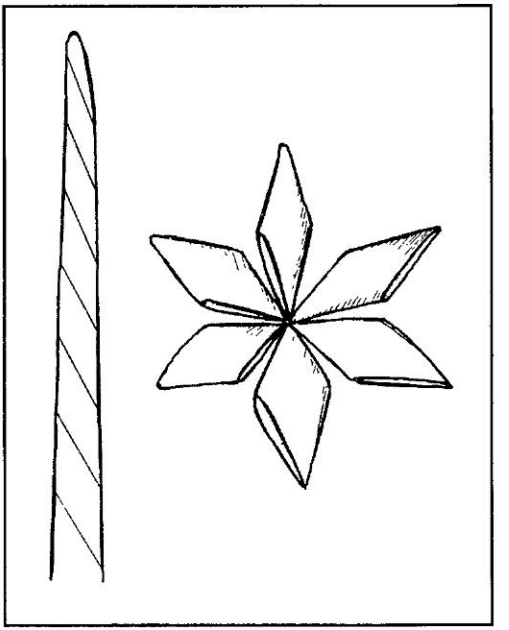


*Рис. 36. Создание комбинации листочков из зеленого лука*

сто тычинок используем полоски из моркови или свеклы (рис. 34).

Ромашка: с боков по кругу луковицы вырезаем лепестки, из которых складываем ромашку. В центр цветка крошим вареный желток яйца и кладем его половинку (рис. 35).

**Зеленый лук.** Легче всего из него получаются листочки. Тщательно моем и обсушиваем перышки зеленого лука. Взяв одно из них, пальцем проглаживаем его, чтобы лучше лежало. Нарезаем из него ромбики такого размера, какие нам нужны листочки (рис. 36). Используем их в композиции с цветочками или как самостоятельное украшение для холодца, заливной рыбы, салата – словом, как подскажет фантазия.

Для изготовления веточек перышко зеленого лука берем такой длины, какая нужна веточка. С одной стороны от его верха делаем надрезы по косой (рис. 37). Расстояние между ними – примерно 1,5–2,5 миллиметра. Вставив кончик ножа в нижнюю часть перышка с той стороны, где сделаны надрезы, разрезаем его до самого верха. Разворачиваем, расправляем. Веточка готова для украшения.

Симпатичное украшение салатов и других блюд – завитушки из зеленого лука. Когда-то в детстве, отрезав кусочек зеленого лука, мы делали с одного конца небольшие разрезы на расстоянии 1–2 миллиметра друг от друга и потом начинали дуть в перышко, как в трубку, приговаривая: "Бабка, бабка, завей кудри". Побеждал тот, у кого завиток был больше и красивее.

Для создания двух великолепных лебедей нужно всего одно яблоко. Особенно красиво лебеди смотрятся на праздничном столе.

Цветы создаются
из разных овощей,
а листочки к ним –
из зелени или огурца.
В центре самого
крупного цветка
здесь –
половинка белка
от яйца.

Одно из самых забавных овощных созданий – крокодил из огурца. Вокруг него можно расположить цветы и даже заросли (из зелени петрушки и укропа).

Большинство мордашек, глядящих на вас с этого листа, создано на основе яйца. Уже знакомый вам крокодил – из огурца, а Мойдодыр – из груши.

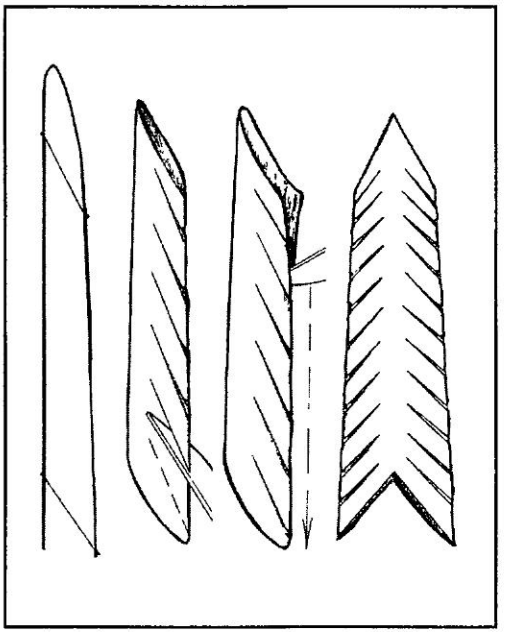


*Рис. 37. Так делаем веточки из зеленого лука*

Делать завитушки ртом для украшения стола, конечно, не надо, но подготовительная операция примерно та же: отрезаем кусочек лука, делаем надрезы, а завитушки создаем с помощью ножа или просто пальцами.

**Картофель.** Из этого овоща хорошо получаются сосновые (еловые) шишки. Берем сырую картофелину удлиненной формы, моем и очищаем ее от кожуры. Придаем ей форму закрытой шишки. Чешуйки вырезаем по методу создания розы, любым способом. Главное, чтобы они были небольшими. При этом не забываем убирать мякоть картофеля. Готовую шишку промываем холодной водой и обсушиваем салфеткой (рис. 38).

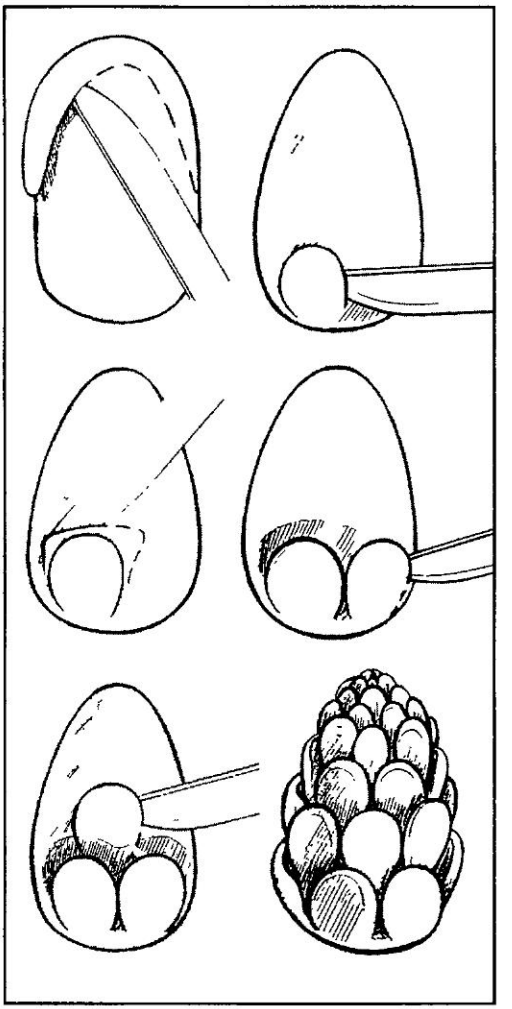


*Рис. 38. Создание сосновой шишки из сырой картофелины*

Подготовленную таким образом шишку обжариваем в большом количестве растительного масла (можно в любом жире) до коричневой корочки, выкладываем на блюдо и даем маслу стечь. Такое украшение хорошо смотрится на новогоднем столе, особенно если для его оформления использованы небольшие веточки ели или сосны.

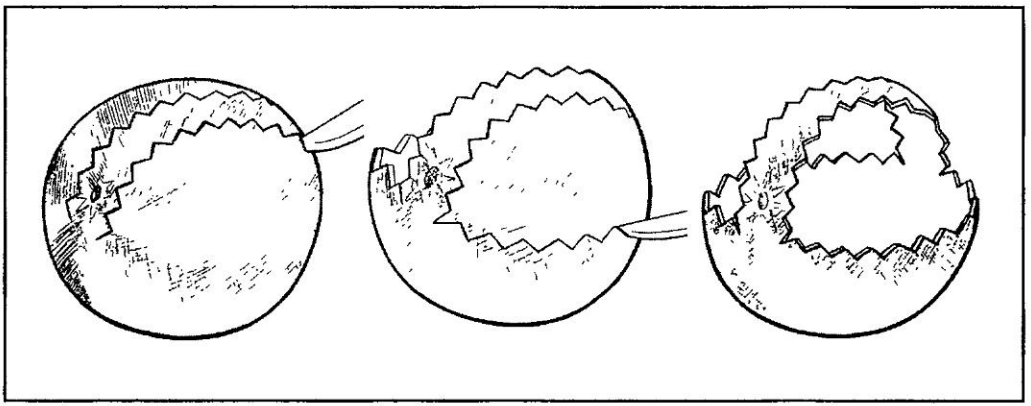


***Рис. 39.*** *Изготовление корзиночки с ручкой из арбуза*

Арбуз (тыква, кабачок). Корзиночка из арбуза делается так. Арбуз моем. Кончиком ножа прорисовывасм контур корзинки. Обозначились два уголка - вырезаем их. С помощью ножа и ложки аккуратно выбираем мякоть. Ножом вырезаем фигурные края. Корзиночку заполняем мелкими яблоками, виноградом либо помидорами, редиской и т.д. (рис. 39).

Из тыквы и кабачков получаются не только прекрасные вазочки и корзины, но и многие другие поделки. Например, из кабачка можно сделать поросенка. Для этого кабачок сорвать с плодоножкой: уже готовый хвостик. Из моркови сделать пятачок. Добавить глаза и уши.

Из трех тыкв и четырех кабачков получается человечек. Для этого на большую тыкву положить тыкву поменьше: это – туловище. Сверху положить маленькую круглую тыкву: это – голова. Рядом с туловищем положить два кабачка: это – ноги. Их можно закрепить небольшими палочками. Два небольших кабачка прикрепить вместо рук. Можно одеть такого человечка в детскую одежду и дать ему имя.

# Зоопарк

Если внимательно посмотреть на какой-либо овощ или фрукт и чуть-чуть пофантазировать, можно увидеть в нем прообраз живого существа. Чаще всего – кого-нибудь из братьев наших меньших. Ребенок растет в окружении игрушечных мишек, зайцев, слонов, а одно из любимых мест отдыха для него – зоопарк. Детскую фантазию легче всего направлять именно по этому пути. Фигурки разных зверушек, если ими украсить праздничный стол, привлекут внимание детей к тем овощам и фруктам, которые они обычно едят плохо.

В нашем "зоопарке на столе" живут лебеди и ежики из яблок, крокодилы и лягушки из огурцов, жирафы из моркови, бегемоты и обезьяны из груш... Чтобы их создать, вам нужно совсем немного поработать острым ножиком, призвав на помощь воображение.

Я рассказываю лишь о малой части поделок, но раскрываю технологию работы. Она совсем не сложная, и, овладев ею, вы сумеете населить ваш "зоопарк" новыми обитателями. Уверяю, ваше творчество надолго запомнят гости, семья, особенно дети.

Смешные зверюшки оживят и украсят блюда, поданные к столу, а у вашего ребенка возбудят "зверский" аппетит. Так что дерзайте, не стесняйтесь!

**Бегемотик из груши.** Подготовим две груши с плодоножками: для туловища – крупную, для головы – меньшего размера.

Начинаем делать туловище. Ножницами подрезаем плодоножку, оставив хвостик длиной в 1,5–2 см. С утолщенной стороны плода срезаем небольшой кусочек мякоти, чтобы будущий бегемотик хорошо стоял (рис. 40–41). Отрезанный кусочек не выбрасываем: из него получатся прекрасные уши.

Берем грушу, приготовленную для головы. Ножницами срезаем плодоножку, но тоже не выбрасываем: это – будущий хвостик. На утолщенной части плода вырезаем рот и вставляем в него симпатичный маленький язычок – лучше всего из моркови, но можно и из хлеба, лука или колбасы. Теперь вырезаем маленькие отверстия для глаз и вставляем в них горошинки черного перца или кусочки плодоножки. Взяв оставшийся от первой груши срез, делим его пополам – вот и уши го-

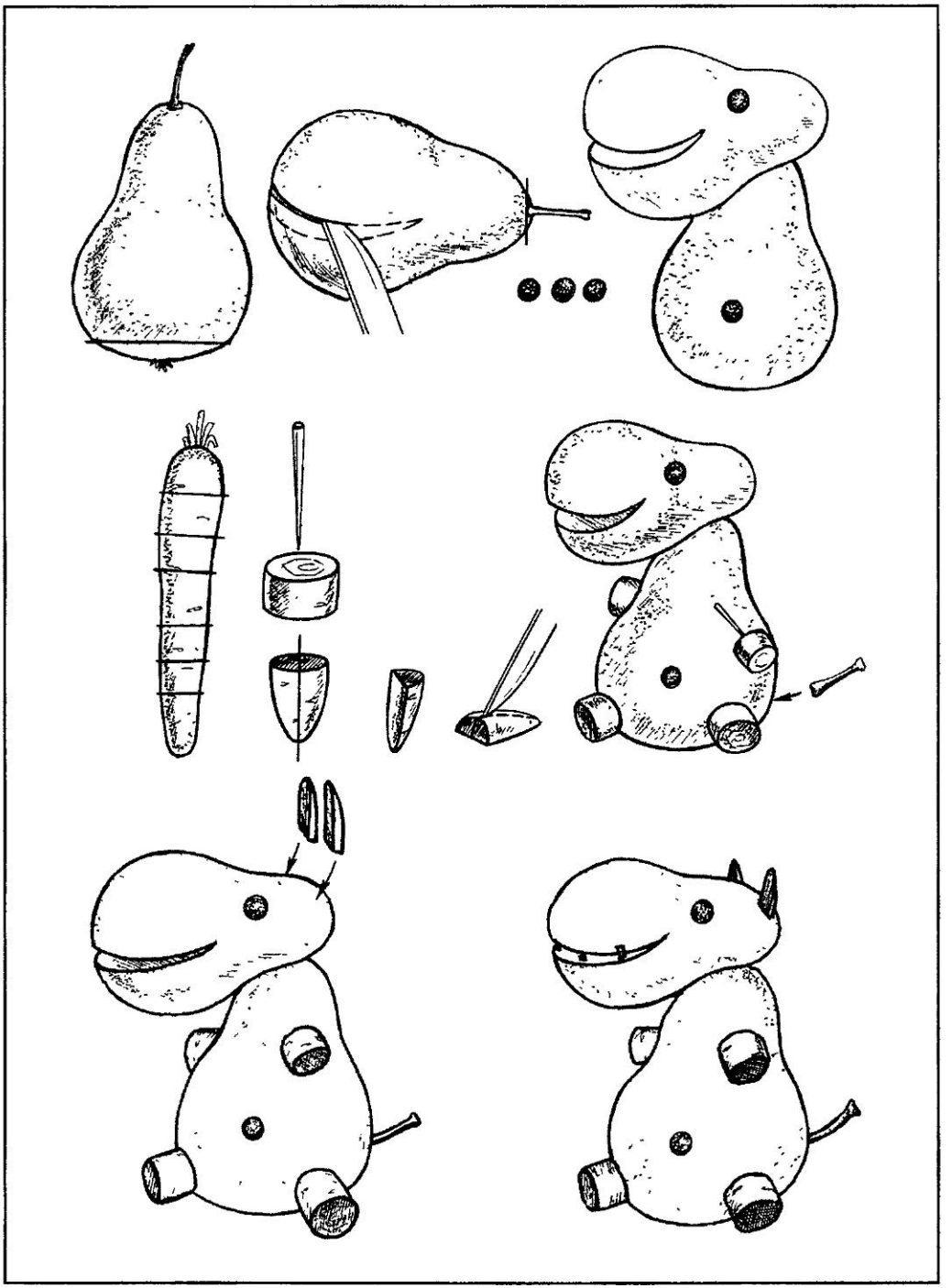
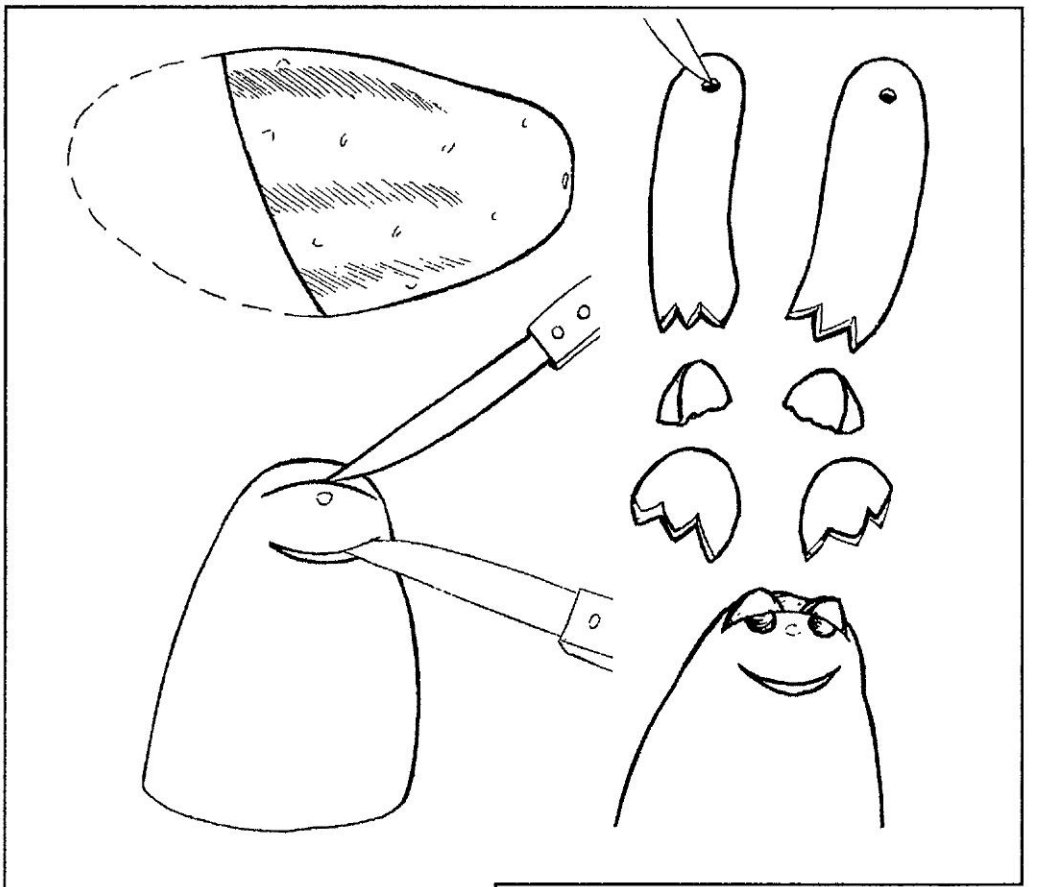


***Рис. 40–41.*** *Смешной бегемотик из груш – дело рук неутомимой хозяйки.*



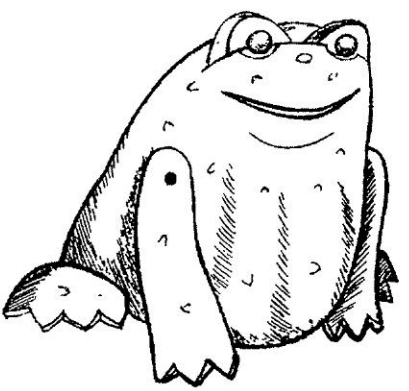


***Рис. 42.*** *Так появляется на свет лягушка из огурца*

товы, осталось только вставить их в прорези на головс (рис. 40–41, внизу).

При желании можно голову бегемотика украсить венком из петрушки, укропа или надеть шапочку из сливы, лимона, яблока – словом, как подскажет ваша фантазия.

Приступаем к лапам. Не очень толстую морковь нарезаем кусочками толщиной в 1,5–2 см и прикрепляем их к туловищу с помощью спичек или зубочисток.

Наконец, последнее действие: голову бегемота накладываем на плодоножку туловища. Помогут нам опять-таки спички или зубочистки. Обитатель "зоопарка" готов.

**Лягушка из огурца.** Возьмем маленький толстенький огурец и подрежем его для устойчивости. Самая выпуклая его часть будет животом лягушки. Отрезанную частичку не выбрасываем – из нее сооружаем полукружья-веки для глаз. Сделав предварительно на голове у лягушки надрезы, вставляем их туда. Чуть ниже вырезаем углубления для глаз, в которые вкладываем горошинки черного перца. Аккуратно вырезаем рот. Отдельно – нижние и верхние лапки, как показано на рисунке 42. Нижние просто приставляем к туловищу, а верхние закрепляем с помощью сухих стебельков укропа. Чтобы стебельки было легче вставить, проколите острием ножа, спичкой или любым другим колющим предметом соединительные отверстия. Квакушка к вашим услугам.

**Жираф из моркови.** Нам потребуются две морковки: одна длинная, книзу немного утолщенная (для туловища), вторая – коротенькая (для головы). Если первая морковка не очень ровная, то выпуклая часть ее послужит животиком.

Начинаем сооружать туловище. Подрезаем морковку снизу (чтобы туловище прочно стояло) и сверху

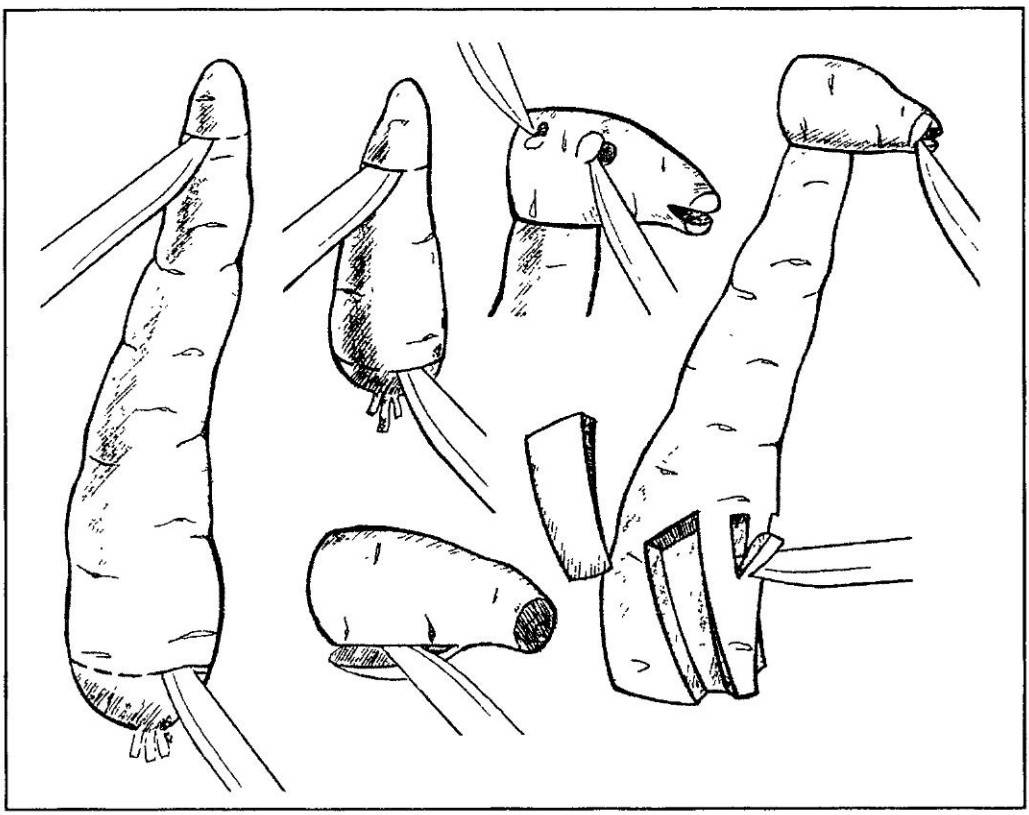


***Рис. 43.*** *Первые этапы создания жирафа из морковок*

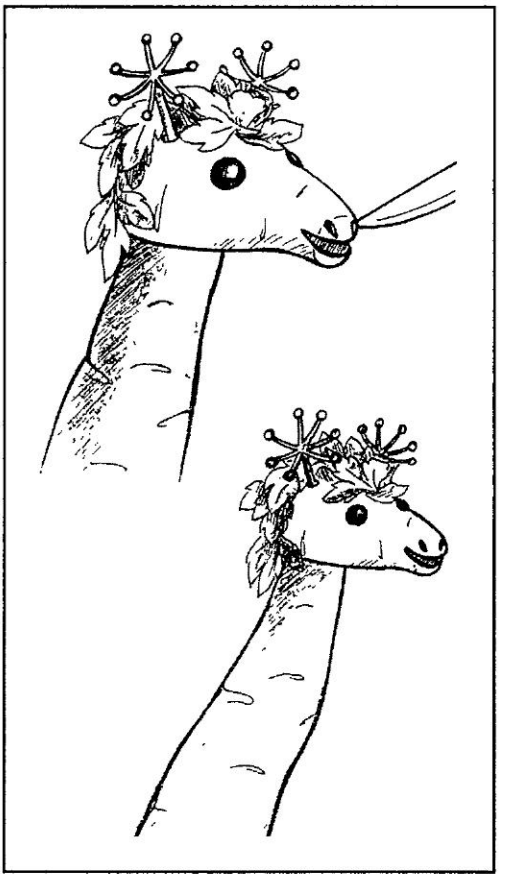


*Рис. 44. Завершающий этап создания жирафа из морковок*

(чтобы хорошо лежала голова). В нижней части туловища вырезаем брусочки: это будут ноги (рис. 43). Приступаем к созданию головы. Поскольку она укладывается на туловище горизонтально, снизу морковку немного подрезаем. Делаем небольшие углубления для глаз и вставляем туда горошины черного перца. Прорезаем рот. Немного выше глаз прокалываем ножом или спичкой небольшие дырочки. В них вставляем веточки петрушки и соцветия укропа (рис. 44). Остается только уложить голову жирафа на туловище.

**Ежик из яблока.** Это существо делается совсем просто и легко. Правда, нужна школьная ручка с пером, а вот ее-то сегодня найдешь не в каждом доме. Попробуйте поработать ножиком-картофелечисткой.

Разрезаем яблоко вдоль пополам. Положив одну половинку срезом вниз на разделочную доску, сбоку внизу вырезаем пером конус. Затем вставляем конус в полученное отверстие обратным (толстым) концом. Получилась мордочка ежа

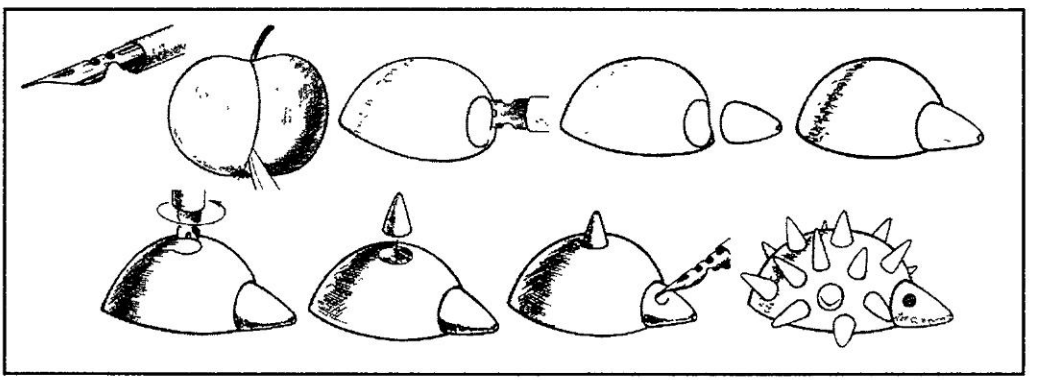


***Рис. 45–46** Главный инструмент для сотворения ежа из яблока – школьная ручка Нижний ряд так делаем колючки*

(рис. 45–46). А далее нарезаем как можно больше маленьких конусов и аналогичным образом утыкаем спинку ежа колючками. Для глаз используем горошины черного перца.

**Крокодил лежачий.** Возьмем длинный тонкий огурец. Со стороны плодоножки будет хвост, с противоположной – голова. Определяем, как крокодил будет лежать, то есть где у него спина, а где живот.

Срезаем тонкий слой огурца со стороны животика, чтобы крокодил лежал устойчиво. Отрезанный кусочек откладываем пока в сторону.

Начинаем делать голову. С верхней стороны огурца, на месте будущей мордочки, срезаем на конус тонкий слой. На срезе делаем углубления для глаз, вставляем в них горошины черного перца или кусочки моркови. Теперь в области головы срезаем с нижней стороны огурца на конус тонкий слой – получаем нижнюю челюсть пасти. Между верхней и нижней челюстями на уголок вырезаем рот. Для зубов используем кусочки репчатого лука, для языка – кусочек колбасы. Часть огурца между головой и хвостом, то есть туловище кро-

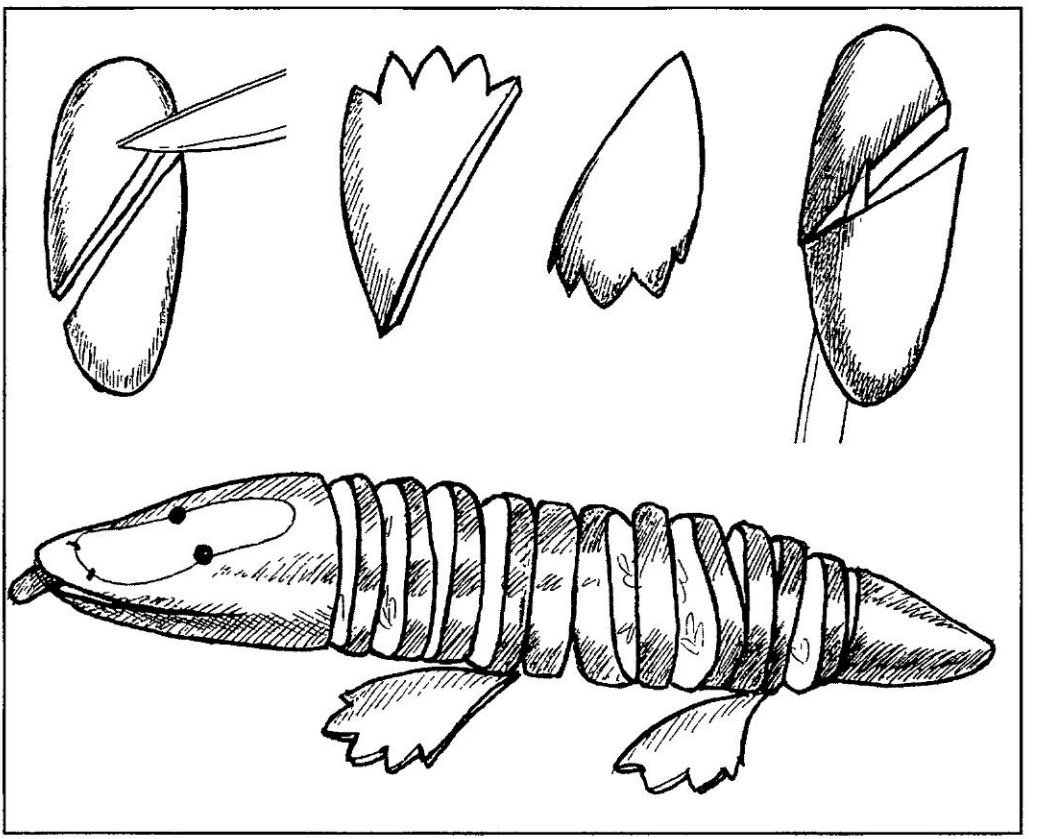


***Рис. 47.*** *Изготовление крокодильих лапок*

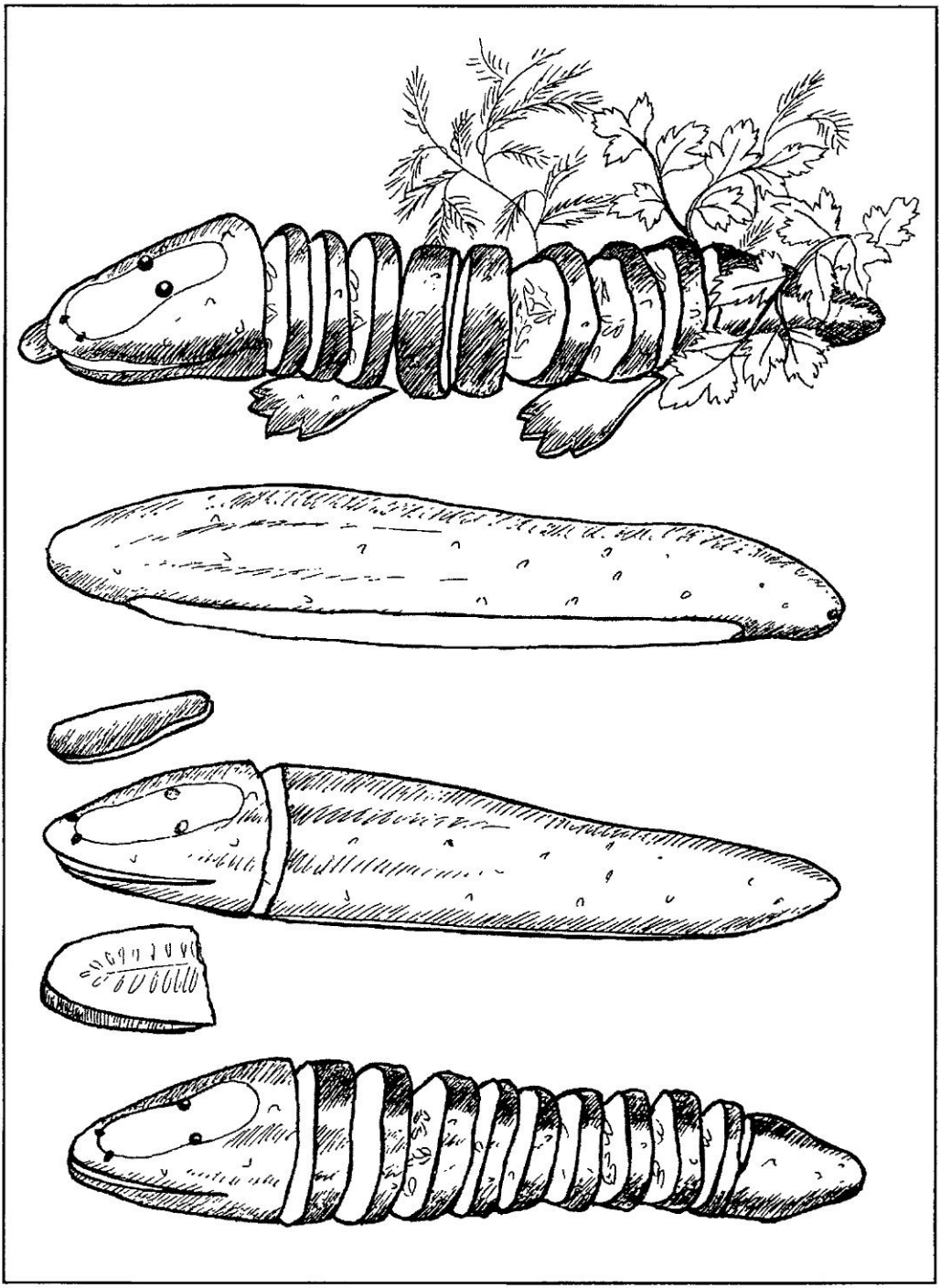


***Рис. 48.*** *Общий вид крокодила из огурца и этапы его создания*

кодила, режем кружочками и укладываем на тарелку, лучше на селедочницу (рис. 48).

Передние и задние лапки делаем из срезов от туловища и головы; при этом задние должны быть чуть больше передних. Уголками вырезаем на лапках когти (рис. 47).

Готового крокодила, лежащего на блюде, украшаем зеленью петрушки или укропа, создавая впечатление, будто он выползает из зарослей.

**Крокодил сидячий.** Берем два огурца: один среднего размера (для туловища), другой маленький (для головы). Если огурец слегка изогнут, то выпуклая его часть будет животиком. Подрезаем огурец с двух сторон: снизу – чтобы туловище было устойчивым, а сверху – чтобы на нем хорошо крепилась голова. Туловище готово (рис. 49).

Приступаем к созданию верхней части головы. У второго огурца наискосок срезаем верхушку, затем с острого конца - кусочек для морды (рис. 50). На нем делаем углубления для глаз и оформляем их.

Из оставшейся части огурца наискосок вырезаем середину для крокодильей челюсти. Наконец, из остатков вырезаем лапки – две вытянутые передние и две более массивные задние.

Приступаем к сборке крокодила. Ставим туловище вертикально и кладем на него нижнюю челюсть. Сверху – зубы, вырезанные из лука, и язык из колбасы или моркови. Закрываем пасть верхней частью головы. Хорошо смотрится на этой смешной фигурке колпачок, вырезанный колокольчиком из огурца или перца. Украшаем колпачок "цветами" – веточкой укропа.

Нижние лапки просто кладем рядом с сидячим крокодилом, а верхние закрепляем с помощью укропа, предварительно проколов отверстия в лапках и туловище.

И, наконец, хвост. От маленького тоненького огурца отрезаем кусочек, разрезаем его пополам, делаем небольшие срезы с боков, а сверху – треугольники. Прилаживаем хвост к туловищу. Крокодил готов.

***Рис. 49.*** *Крокодил сидячий общий вид*

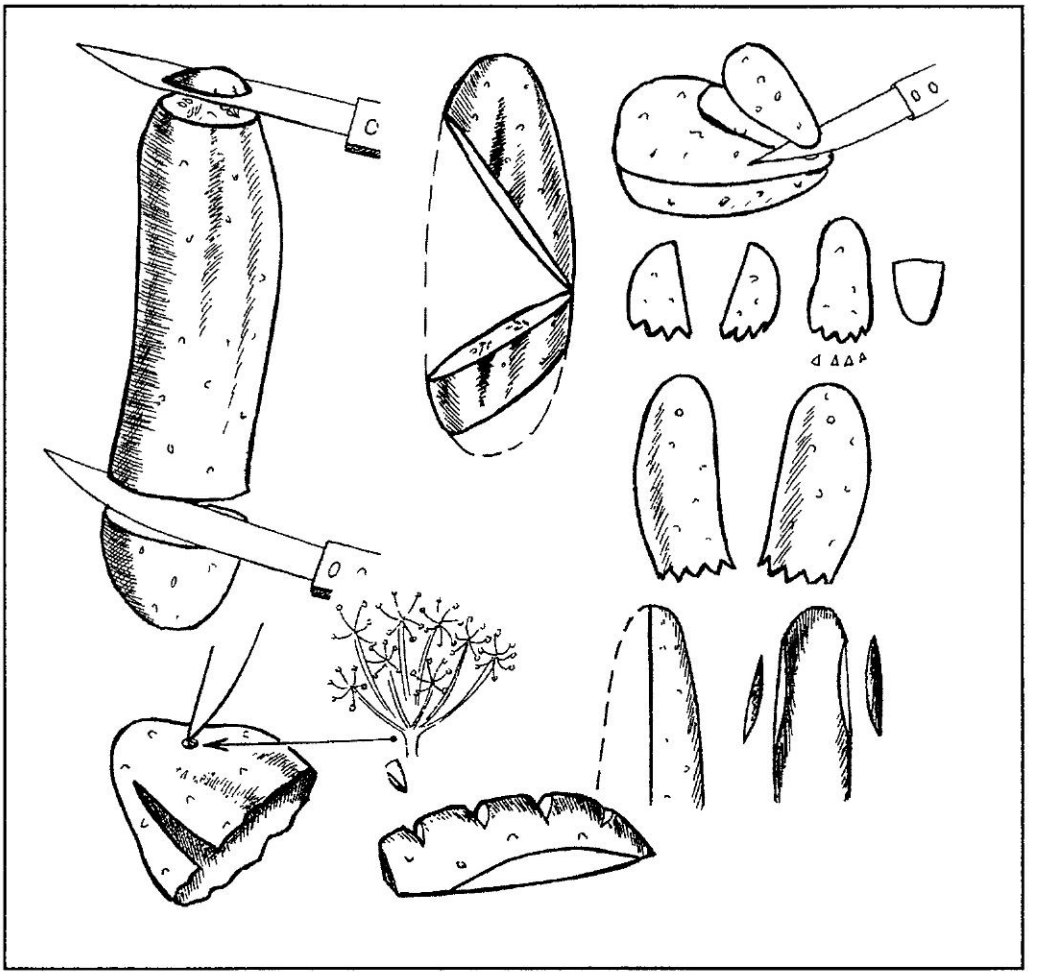


***Рис. 50.*** *Крокодил сидячий этапы создания деталей из огурцов*

**Два лебедя.** Берем крупное, красивое яблоко с плодоножкой. Разрезаем его поперек так, чтобы плодоножка осталась на одной из половинок. От нее отрезаем тоненькую пластинку-кружочек вместе с плодоножкой: она пригодится для головы и шеи лебедя.

Взяв любую из половинок, кладем ее на разделочную доску срезом вниз. Посредине ее делаем вертикальный надрез, но не доводим его до конца примерно на 1 см (рис. 51). Отступив на 0,5–0,7 см, делаем еще один надрез, опять не доходя до конца на 0,5–0,7 см. А теперь – горизонтальный надрез сбоку перпендикулярно вертикальному. Вырезался уголок. Из него аналогичным способом вырезаем еще 4–5 уголков. Затем все их укладываем один в другой.

Такие же уголки и в таком же количестве нарезаем на второй четвертушке яблока.

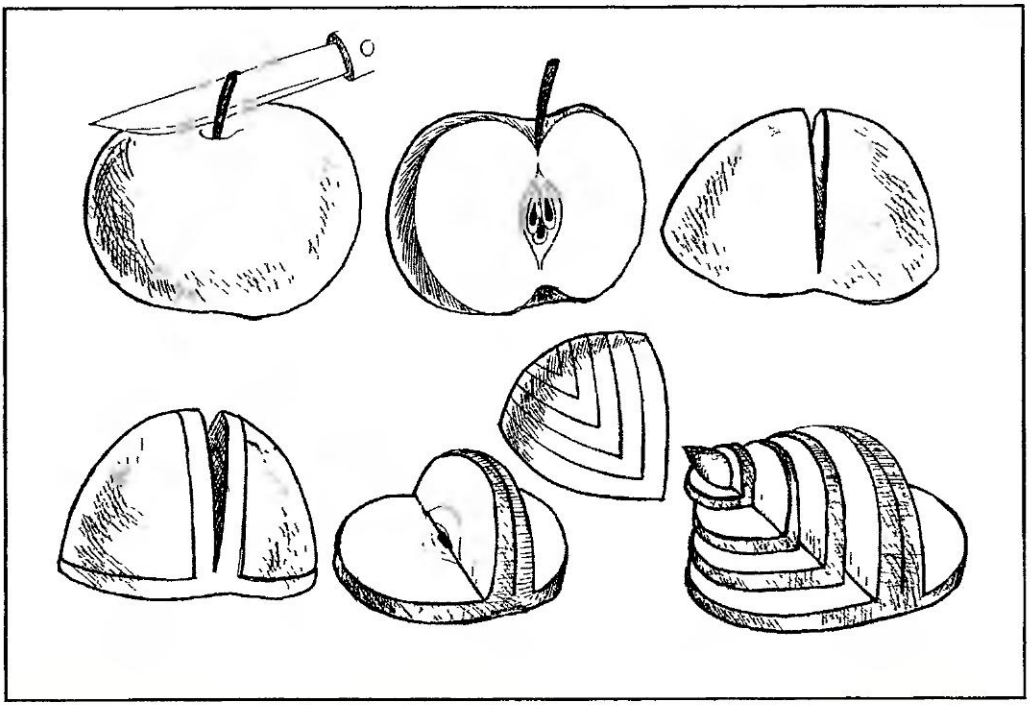


***Рис. 51**. Этапы создания двух лебедей из яблока*

Начинаем делать голову и шею лебедя из пластинки-кружочка (рис. 52). Кончиком ножа срезаем полоску шириной в 0,7–1 см по окружности яблока; врезаться ножом надо перед плодоножкой и закончить перед нижним закруглением яблока. Полученную голову и шею лебедя вставляем в надрез, который делали первым в яблочной половинке. Уголки в обеих половинках сдвигаем лесенкой, т.е. чтобы каждый верхний уголок оказался чуть дальше нижнего. Лебедь готов.

Из второй половинки (а лучше – из яблока другого цвета) делаем еще одного лебедя. Головки у них должны быть разными. Та, что с плодоножкой, принадлежит царевне-лебедь, а более скромная – ее другу.

Если изделия сбрызнуть водой, подкисленной лимонной кислотой, они не потемнеют до конца застолья.

Такими лебедями хорошо украшать салаты. Можно их поставить и отдельно на тарелку, добавив зелень. Особенно красочно лебеди смотрятся на свадебном столе.

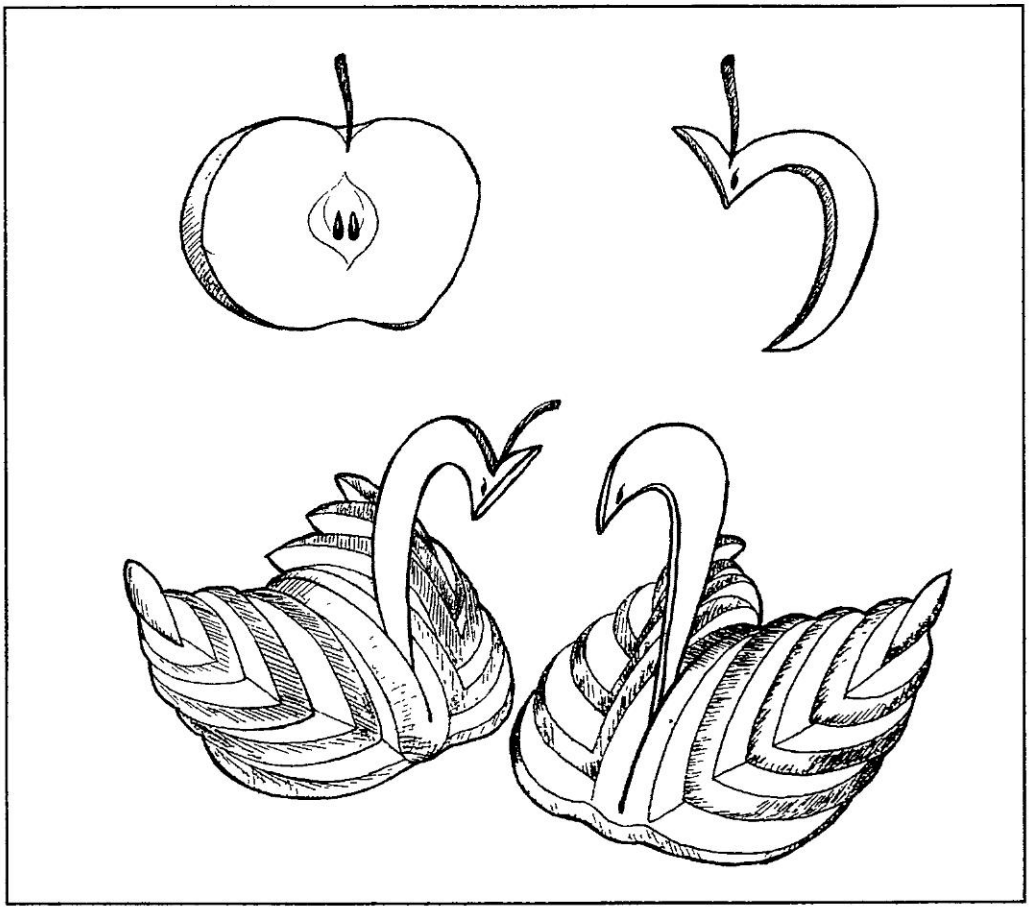


***Рис. 52.*** *Завершение работы над лебедями из яблока*

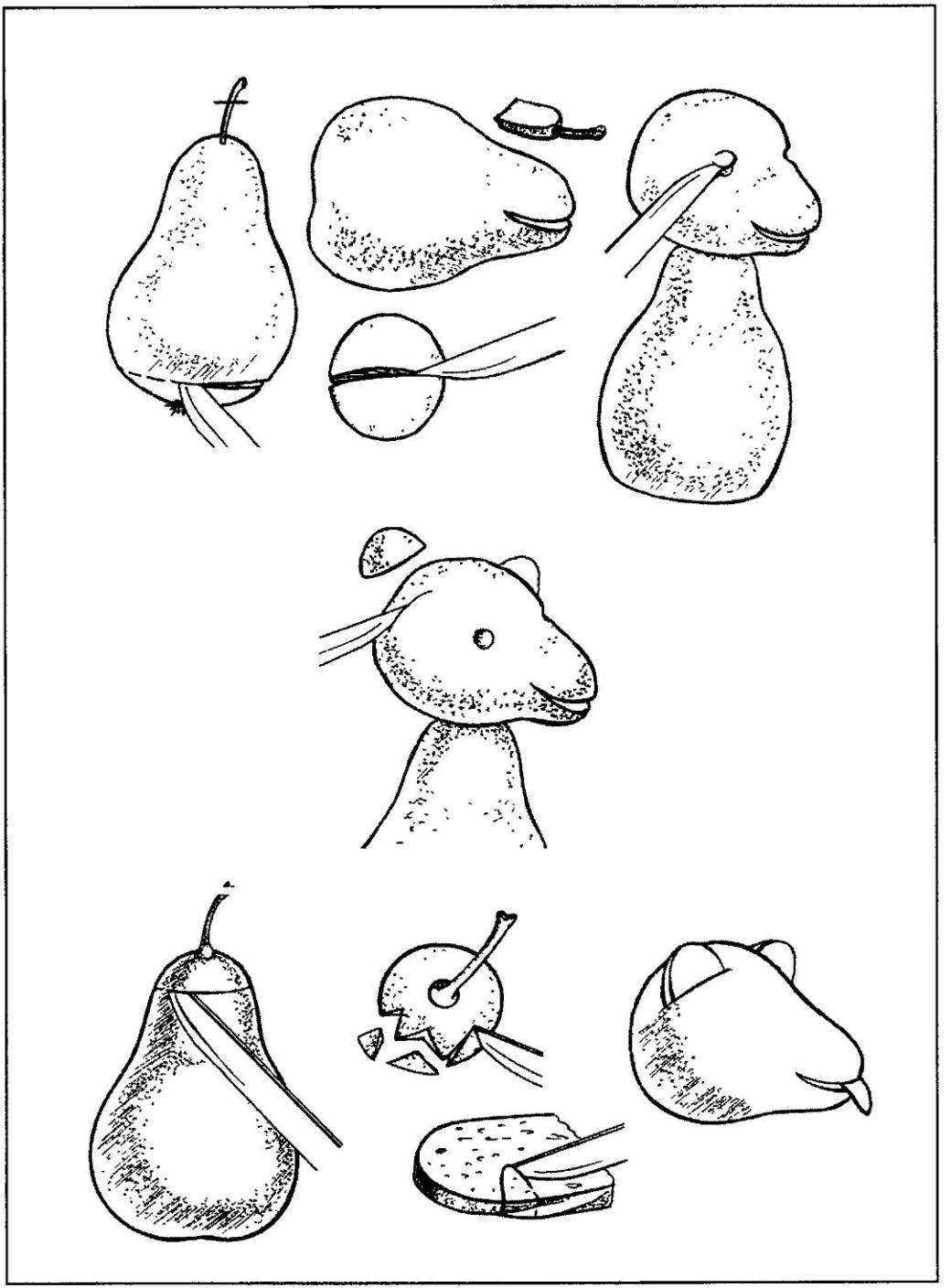


***Рис. 53.*** *Обезьянка из груш: этапы работы*

**Обезьянка.** Потребуется четыре груши с плодоножками. Туловище делаем из самой крупной, для головы подойдет меньшего размера и менее вытянутая.

Приступаем к созданию туловища. Ножницами подрезаем плодоножку, оставив хвостик длиной в 1,5 см. С утолщенной стороны срезаем небольшой кружочек, чтобы обезьянка была устойчивой (рис. 53).

Берем грушу, приготовленную для головы. Ножницами срезаем плодоножку, но не выбрасываем – сохраняем для хвостика. На заостренной части плода вырезаем рот. Вставляем в него язык из лука, хлеба, моркови или колбасы. От первой сохраненной плодоножки (от туловища) отрезаем два небольших кусочка и используем их для глаз.

Небольшое колечко, срезанное с нижней части туловища, делим пополам. Это уши мартышки, которые и вставляем в приготовленные прорези. Голову украшаем веточками зелени и накалываем ее на плодоножку туловища.

У оставшихся двух груш срезаем плодоножки с небольшим кусочком мякоти, подрезаем их ножом, оставив 1,5–2 см. Это верхние лапки. Делаем в них когти (рис. 53, внизу) и втыкаем в туловище. Срезаем кружочек с нижней части груши, делим его пополам: это нижние лапки. Вырезав в них когти, кладем рядом с туловищем. Можно наколоть их на кусочки плодоножки и воткнуть в туловище.

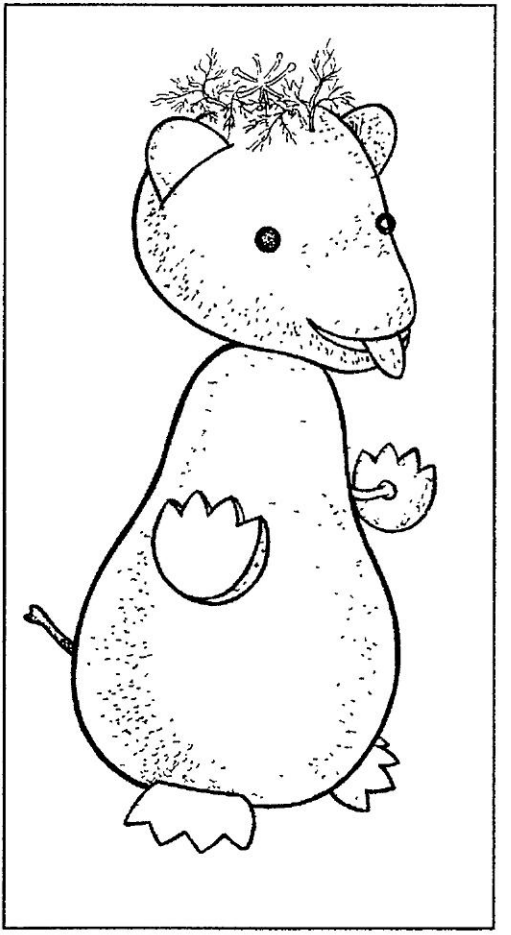


***Рис. 54.*** *Готовая обезьянка*

Придумайте обезьянке имя и отправьте ее в ваш зоопарк.

# 4 Герои детских сказок

Какой же праздник без любимых сказочных героев? Одни только звери – это маловато для праздничного стола! Пусть появятся еще Чипполино, Мойдодыр, Снеговик, а затем и другие сказочные герои.

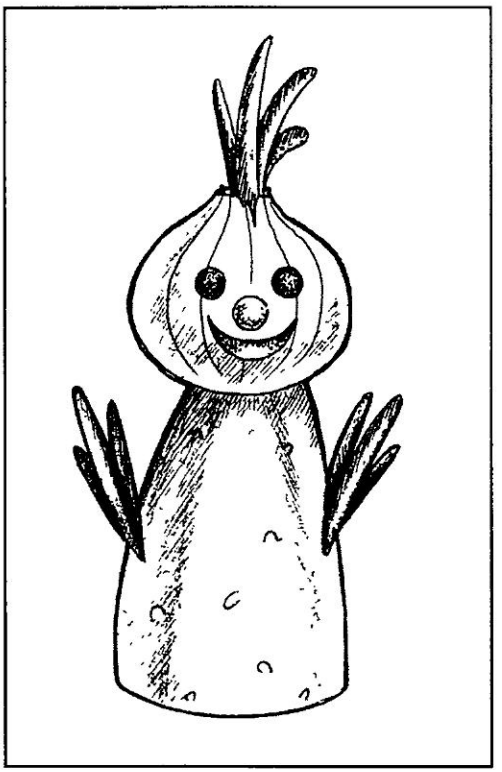


*Рис. 55. Чипполино – общий вид фигурки*

**Чипполино.** Фигурку "мальчика-луковки" делаем в основном из огурца. Берем экземпляр средних размеров и сверху срезаем небольшую часть: на это место будем монтировать голову. С боков делаем надрезы и вставляем в них перышки зеленого лука – руки Чипполино (рис. 56).

С луковицы снимаем шелуху и срезаем небольшой кусочек со стороны корешка, чтобы легче соединить будущую голову с туловищем (при помощи спички или зубочистки). Сверху на луковице (голове) делаем надрезы и вставляем в них кусочки зеленого лука: это волосы. Вырезаем рот. В отверстия для глаз вставляем горошины черного перца. Наш герой готов (завершающий рисуночек – под номером 55).

**Мойдодыр.** Берем одну грушу для туловища нашего героя и срезаем четыре плодоножки с других груш (рис. 57). А можно взять просто четыре спички. Две из них втыкаем в плод снизу: это будут ноги.

Берем еще одну грушу и отрезаем от нее небольшой кружок вместе с плодоножкой. Втыкаем его в середину груши. Получилась как бы лейка. В ее носик можно воткнуть зонтик от укропа или ку-

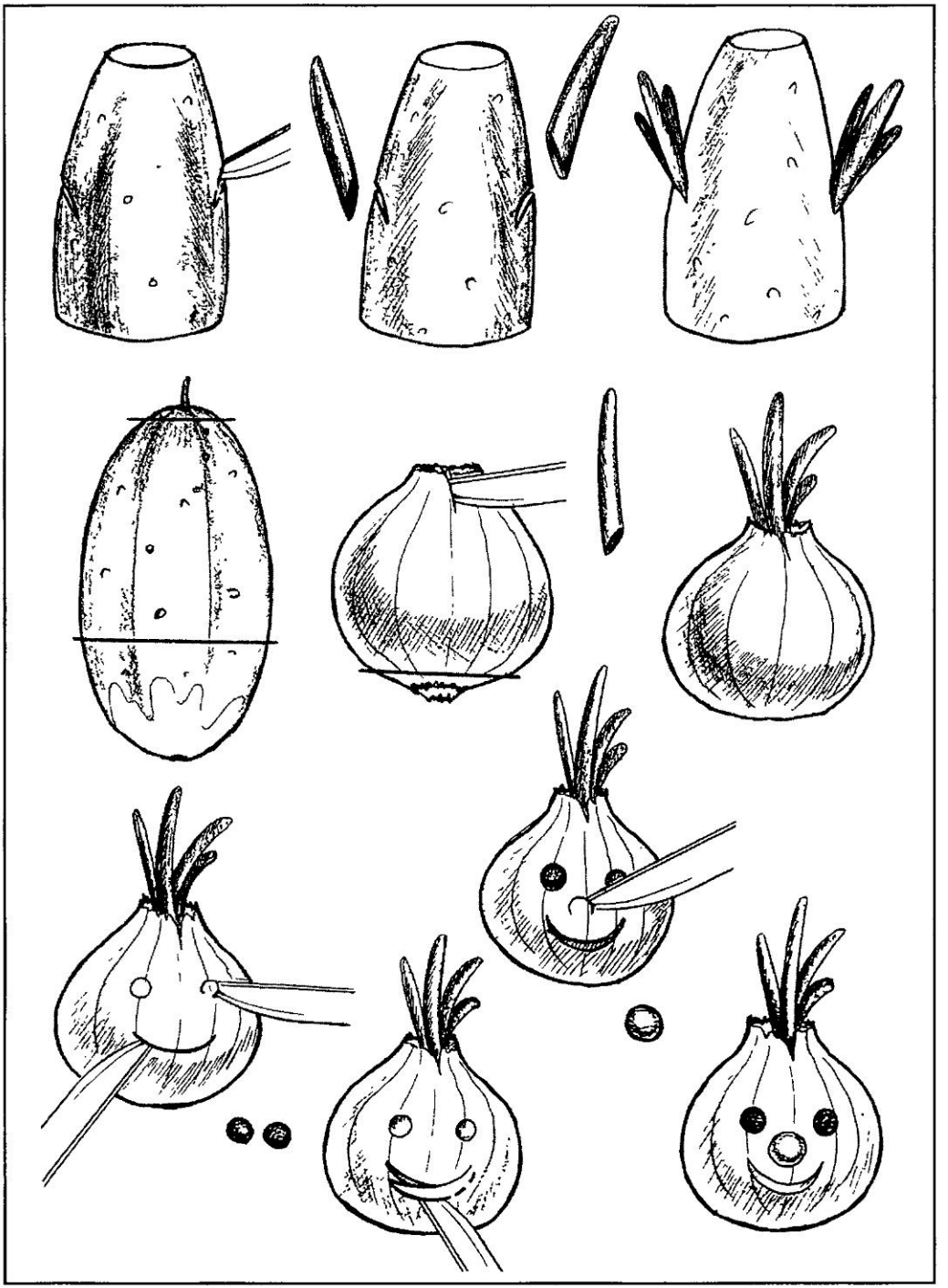


***Рис. 56.*** *Этапы создания фигурки Чипполино из огурца и луковицы*

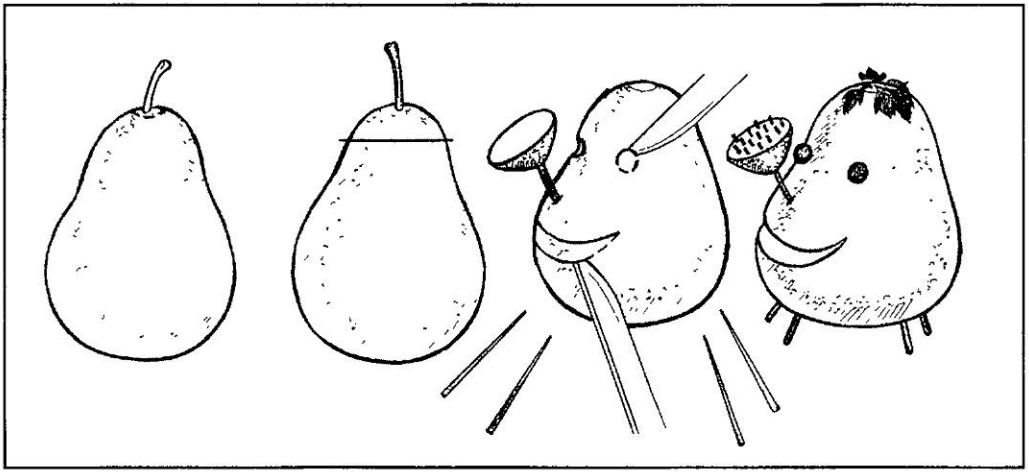


*Рис. 57. На Мойдодыра уйдет несколько груш, но не полностью*

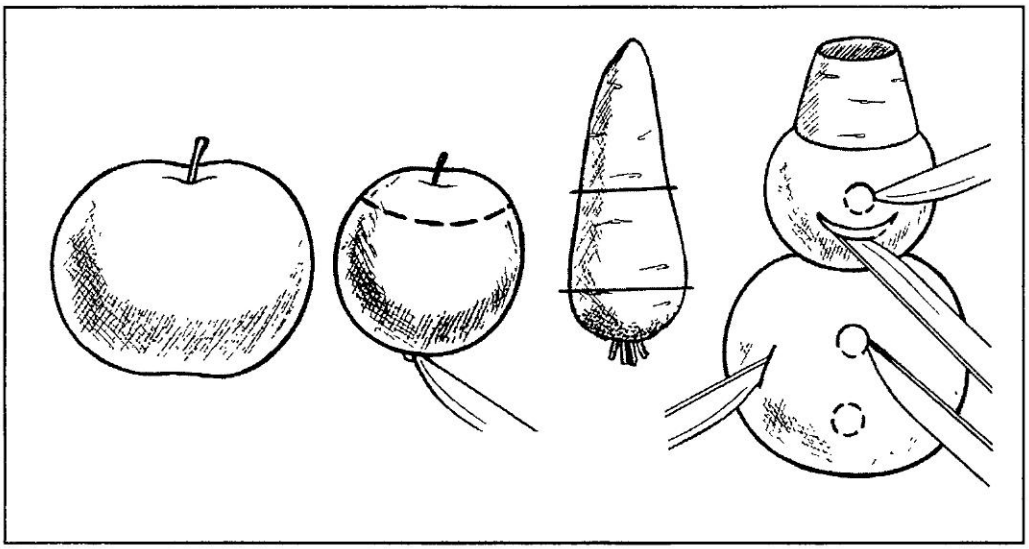


*Рис. 58, а. У фасонистого Снеговика (из яблок) будет не только шапочка, а и пальто с карманом*

сочки моркови, нарезанной соломкой. Вырезаем Мойдодыру рот, делаем глаза из горошин черного перца. Сверху кладем веночек из зелени.

**Снеговик.** Нам понадобится два белых яблока с плодоножками: одно большое – для туловища, другое поменьше – для головы.

Крупное яблоко кладем на стол плодоножкой вверх и на нее накалываем яблоко поменьше: это туловище и голова (рис. 58, а). Проверьте, чтобы сооружение стояло

*Рис. 58, б. Снеговик готов*

прочно. На голове делаем углубление для глаз и, как всегда, используем для них горошинки черного перца. Вырезаем рот; можно вставить в него язык из моркови. Из нее же вырезаем шапочку и надеваем на голову, для прочности закрепив ее плодоножкой. По бокам шапочки можно подвесить "волосы" из зелени петрушки (укропа и пр.).

Семечки яблок или горошины черного перца подойдут для носа и пуговиц на туловище. При желании можно приделать Снеговику руки: за них прекрасно сойдут маленькие зонтики укропа. А чтобы наш герой стал совсем уж фасонистым, сделаем ему сбоку карман (небольшой разрез), куда вставим веточку петрушки (рис. 58,б).

# 5 Что можно сделать из яйца

Сваренные вкрутую куриные яйца – основной компонент разнообразных салатов. Они же помогут вам весьма оригинально и без особого труда украсить салат или другое блюдо.

Цветы, бабочки, мышки, гномики... Чтобы они появились на праздничном столе, достаточно проварить яйца (на менее 15 минут), взять острый ножик и дать волю фантазии.

**Ромашка.** Яйцо очищаем от скорлупы. Отступив на 1 см от тупого конца, втыкаем нож до середины яйца (рис. 59). Не вытаскивая ножа, поворачиваем его под углом – вырезаем как бы лепесток. Чем острее угол, тем больше получится лепестков и тем красивее будет цветок. Во всех случаях поверхность цветка должна быть рифленой. Остается уложить вырезанную ромашку на салат и сделать ей серединку из желтка или

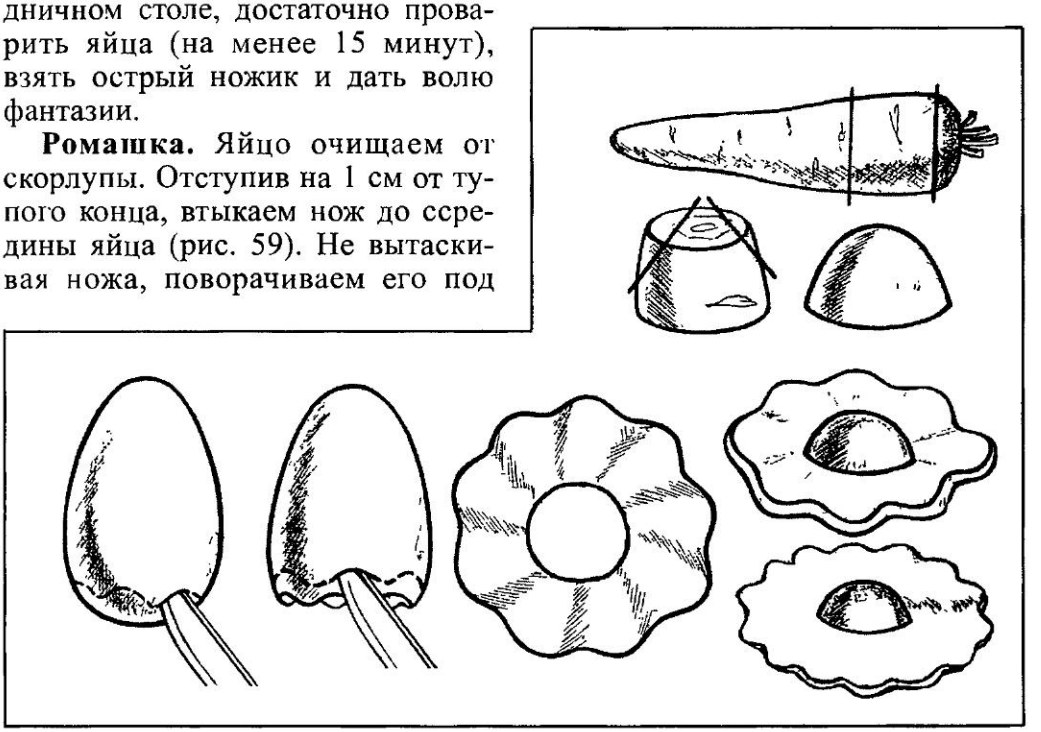


*Рис. 59. Создание ромашки из яйца и моркови*

вареной морковки. Эффектно выглядит в качестве розетки цветка и зеленый горошек.

Из одного яйца можно сделать несколько ромашек, срезая один слой за другим.

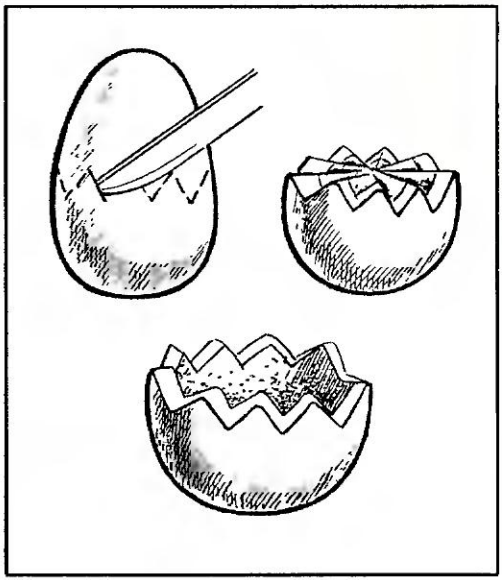


***Рис. 60*** *Изготовление двух цветков из яйца*

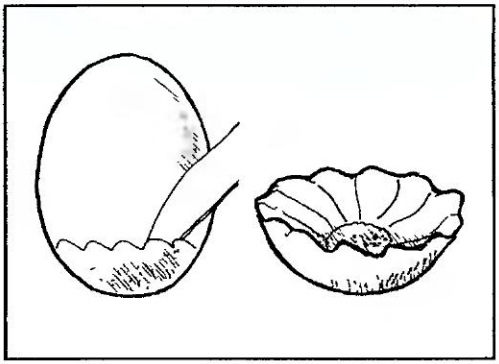


***Рис. 61.*** *Еще одна форма цветков из яйца*

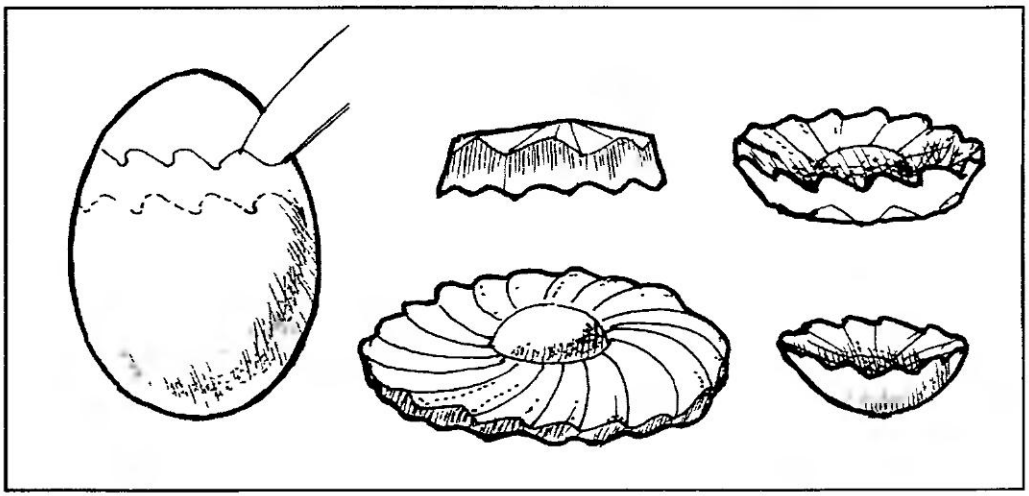


***Рис. 62.*** *Можно вырезать из яйца и такие цветки*

**Цветок.** Вводим нож сбоку в середину яйца до его центра под углом получаем надрез первого лепестка. Вытаскиваем нож и снова вводим до центра яйца, под углом к первому надрезу. Лепесток готов. Таким способом делаем необходимое их количество. В результате получаем два цветочка (рис. 60). Для их серединки используем желтки: аккуратно вытаскиваем их из яйца, перевораччваем на гладкую сторону и вкладываем в цветочки. Вместо желтков можно использовать морковь, зеленый горошек, помидоры и т.д. Такие цветочки красиво смотрятся как украшение, а можно их чем-то нафаршировать и подать как самостоятельное блюдо.

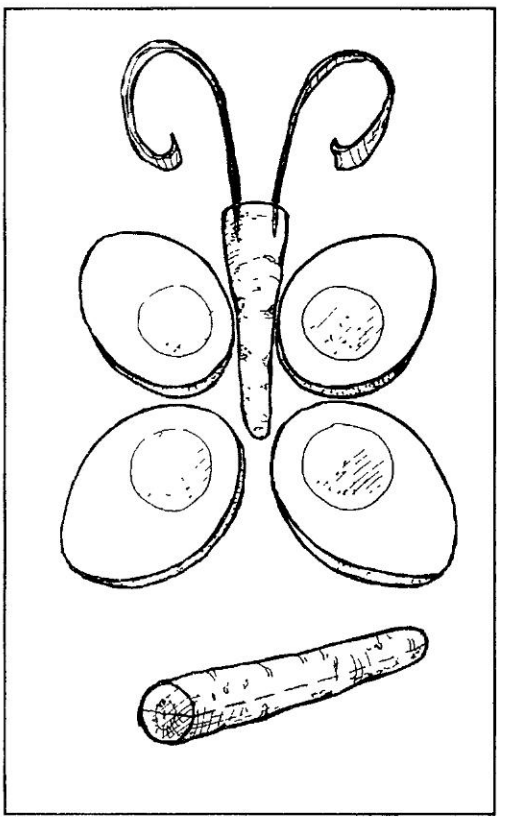


*Рис. 63 Бабочка из яйца с туловищем из морковки и усиками из зеленого лука*

Вид цветка (расположение лепестков) может быть разным – в зависимости от того, из какой части яйца мы вырезаем лепестки и под каким углом ставим нож (см. рис. 61 и 62).

**Бабочка.** Нам потребуются два яйца и перышко зеленого лука. Одно яйцо разрезаем вдоль на четыре части. Два внутренних кружочка кладем под углом друг к другу.

Разрезаем второе яйцо, тоже на четыре части, но поперек. Два его внутренних кружочка должны быть по толщине такими же, как кружочки от первого яйца. Их тоже под углом кладем вслед за первыми. Получились крылья бабочки. Между ними размещаем боковой срез от первого яйца: это – туловище. Перышко зеленого лука разрезаем вдоль на две части и острием ножа скручиваем: это – усики.

Крылья бабочки можно сделать и из кружочков колбасы или помидора, а туловище – из моркови (рис. 63).

**Поросенок.** Намечаем ножиком в верхней части узкой стороны яйца две небольшие линии для будущих ушей поросенка (рис. 64). Затем срезаем с одного боку (плоско) кусочек и кладем яйцо срезом на разделочную доску (поскольку у нас будет лежачий поросенок). Ориентируясь на первоначальные надрезы ушей, формируем мордочку: уши – из кусочков яйца, глаза – из горошин черного перца, пятачок – из моркови. Из моркови же вырезаем хвостик. Чтобы он получился

закрученным, отрезаем от морковки на конус кусочек в форме стружки.

Поросенка можно нафаршировать. Аккуратно вытаскиваем желток из яйца, а белок – туловище поросенка – заполняем любым фаршем: салатом, икрой и пр.

Ваш поросенок послужит украшением какого-либо кулинарного изделия или самостоятельным блюдом, а в "год Свиньи" даже и застольным сувениром, который хозяева дома преподнесут каждому гостю. Думаю, они будут довольны, если вы подложите им эдакую "свинью".

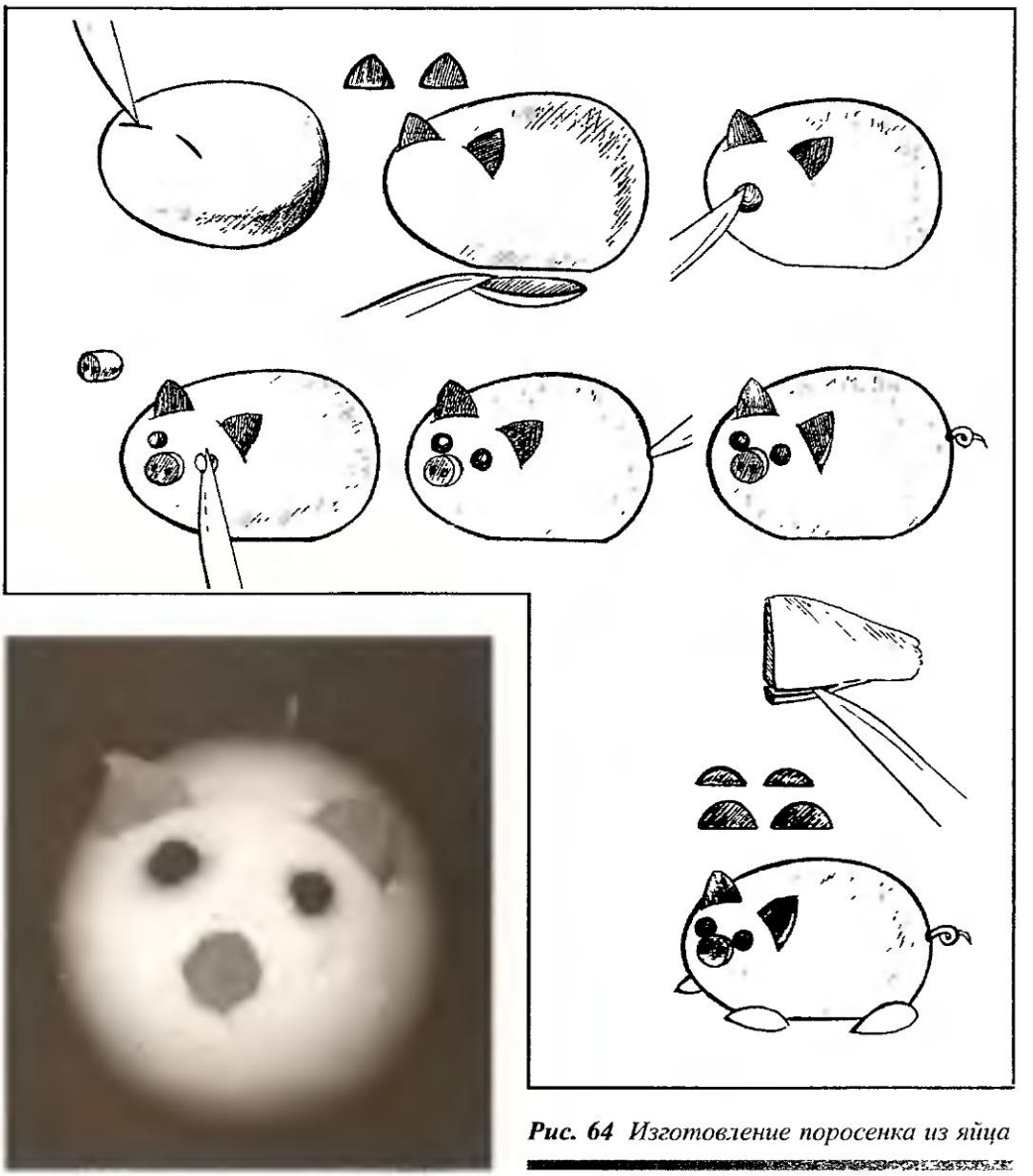
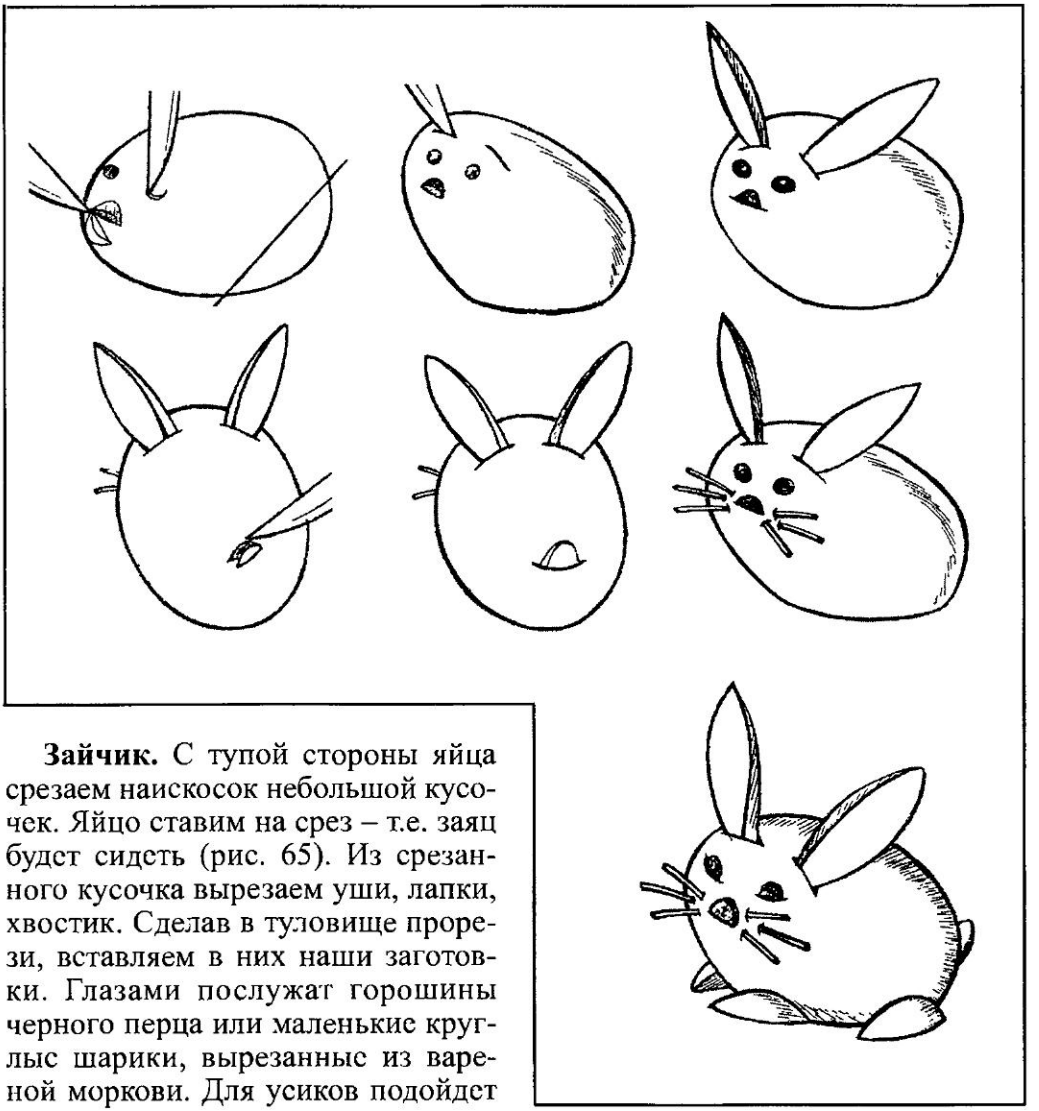


***Рис. 64*** *Изготовление поросенка из яйца*



**Зайчик.** С тупой стороны яйца срезаем наискосок небольшой кусочек. Яйцо ставим на срез – т.е. заяц будет сидеть (рис. 65). Из срезанного кусочка вырезаем уши, лапки, хвостик. Сделав в туловище прорези, вставляем в них наши заготовки. Глазами послужат горошины черного перца или маленькие круглые шарики, вырезанные из вареной моркови. Для усиков подойдет укроп, а рот сделаем из полукруглого ломтика моркови. Если моркови нет под руками, то воспользуемся тем же яйцом, из которого делаем зайчика: всегда найдется откуда срезать маленький полукруглый ломтик.

Положим зайчика на салат или на отдельную тарелку, а рядом приспособим ранее вырезанные лапки.

***Рис. 65.*** *Сотворение зайчика из яйца*

Как и поросенка, зайчика можно нафаршировать, в частности желтком: аккуратно вынащим его через срез, разотрем с чесноком, добавим тертый сыр, соль, майонез. А можно заполнить зайчика салатом, рисом, капустой и пр.

И конечно же, в "год Зайца" каждый из сидящих за праздничным

столом не откажется от маленького знаменательного подарка.

**Мышка.** Мышку из яйца можно не только использовать в качестве украшения для салата, но и подавать с сыром, как холодное блюдо. Для этого нарезаем сыр тонкими кусочками. Из яйца вытаскиваем желток, растираем его с чесноком, солим, заправляем майонезом и этим фаршем начиняем белок разрезанного пополам (вдоль) яйца. Укладываем эту половинку яйца на кусочек нарезанного сыра и начинаем фантазировать над мышкой (рис. 66).

Более острый кончик яйца будет мордочкой. Делаем на ней углубления для глаз, надрезы для ушей и соответственно их оформляем. Из моркови, огурца или любого другого овоща вырезаем маленькую узенькую полоску для хвостика, который вставляем, сделав надрез в более тупом кончике яйца. Мышка готова.

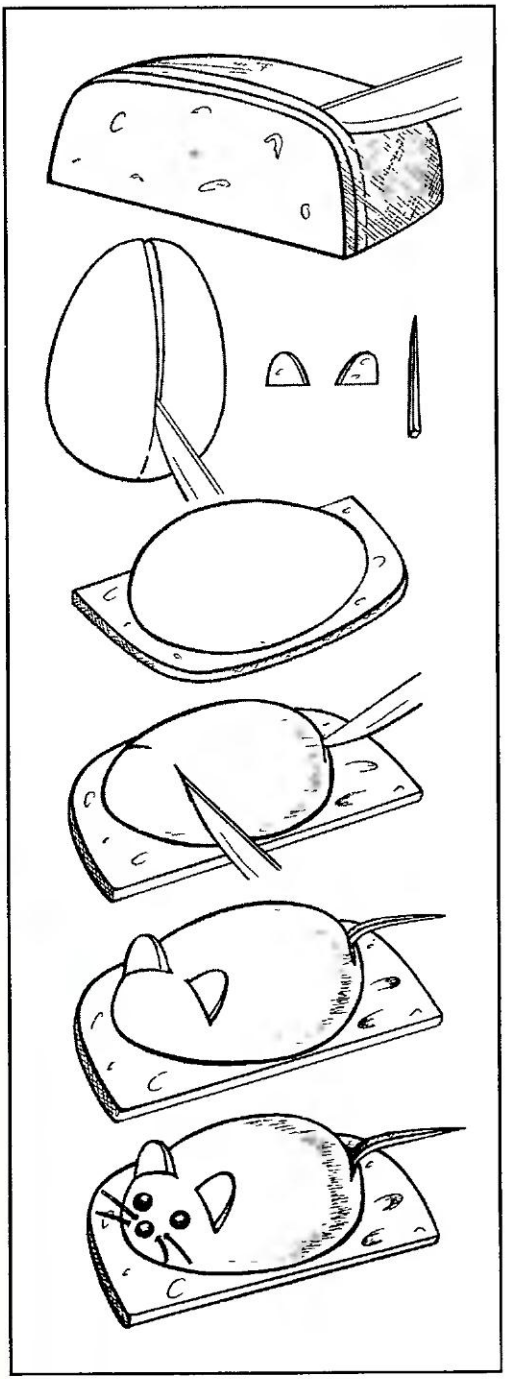


***Рис. 66.*** *Наша мышка появилась на свет из яйца, не отрываясь от сыра*

В "год Крысы" наш зверек будет очень кстати на тарелке каждого гостя за вашим праздничным столом.

**Гномики.** Тупой конец яйца ровно подрезаем. Яйцо ставим на срез: это – туловище гномика. В верхней части прорезаем рот, вставляем глаза. Для бороды и волос используем зеленый лук, петрушку, укроп. Шапочками у гномиков могут быть колокольчики из морковки, огурца, свеклы или кусочек зеленого перца с плодоножкой (рис. 67).

Можно создать гномика и иначе: голова на любой съедобной подставке ("пластинке" колбасы, мяса, того же яйца) или водруженная непосредственно на салат, другое блюдо.

Большое оживление у детворы вызывает появление на праздничном столе целого семейства гномиков: папа с бородой и волосами из зеленого лука в шапочке из перца, мама с локонами из укропа и в шапочке из огурца, дочка в красной шапочке из моркови и т.д.

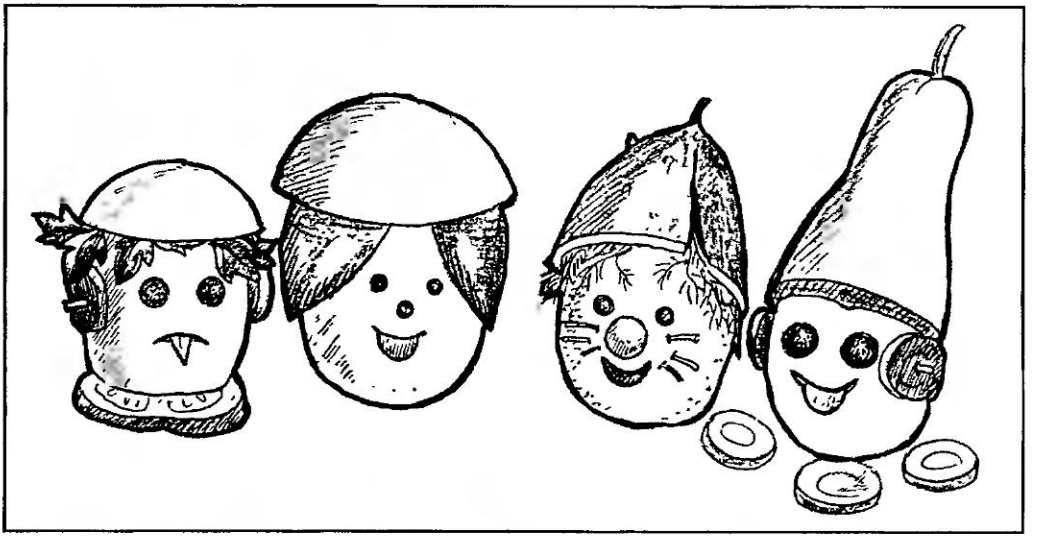


*Рис 67 Гномики из яиц в разнообразных (съедобных) шапочках*

# 6 Мое кулинарное искусство

Как вы, надеюсь, заметили, наши "чудеса на столе" приготовляются из овощей или, во всяком случае, с широким их применением. Хочу поделиться своим опытом создания овощных блюд. И в первую очередь поговорим о том, как готовить салаты. Кулинария знает их множество. Каждый вкусен, красив, питателен по-своему.

Салаты из зелени и овощей подаются как закуска перед трапезой или как гарнир ко второму блюду. Они не только полезны, но и дают огромные возможности для кулинарного творчества. Однако, выбирая продукты для салата, обязательно учитывайте совместимость овощей между собой и с другими продуктами, которые вы собираетесь использовать. Есть правила предварительной обработки компонентов будущего блюда. Они не сложные, и их не много. Знание этих правил сослужит вам хорошую службу, поможет развить вкус и фантазию.

Сначала остановлю ваше внимание на том, как следует отваривать овощи для салатов. Лучше всего - в кожуре. И охлаждать так же. Очищают и нарезают овощи только после того, как остудили их, – иначе они потеряют форму при смешивании. Не торопитесь нарезанные овощи сразу смешивать. Положите на блюдо отдельными горками все компоненты салата и только перед самой подачей на стол соедините, заправьте и украсьте. Ваш салат будет выглядеть свежим, вызовет аппетит, в нем сохранится больше питательных веществ.

Картофель и морковь для овощных салатов после охлаждения очистят и нарезают кубиками или ломтиками. Если картошка рассыпчатая, то при варке ее в кожуре (для салатов) положите в кастрюлю ломтики соленого огурца или влейте немного огуречного либо капустного рассола. Ничего этого нет под руками? Тогда добавьте просто немного соли.

Если для салата почему-либо используется очищенный картофель, то его надо отваривать в эмалированной кастрюле, так как в алюминиевой он потемнеет. А чтобы картофель был белее, во время варки добавьте немного столового уксуса. Класть картофелины лучше в кипящую воду, разрезав их пополам, а крупные клубни – на 3 4 части. Иногда у картошки бывает горь-

ятный запах. Его легко отбить, добавив при варке несколько горошин черного перца и лавровых листиков. Картофель вообще будет вкуснее и ароматнее, если в посуду, где он варится, положить несколько зубчиков чеснока.

Поскольку картофель издавна занимает одно из первых мест в питании, а стало быть, и в кулинарии, поделюсь еще некоторыми наблюдениями за его "нравом".

Чтобы картофельное пюре было вкусным и пышным, перед окончанием варки нужно полностью слить отвар. Затем на дно положите немного сливочного масла, накройте кастрюлю крышкой и поставьте на 2–3 минуты на самый слабый огонь. Только после этого картофель хорошо разомните и взбейте, добавляя постепенно горячее молоко.

Если вы решили варить картофель в молоке, то, нарезав его крупными кубиками, сначала отварите в течение 5 – 7 минут в подсоленной воде. Слив воду, залейте картошку горячим молоком и варите до готовности на слабом огне.

Картофельные котлеты получаются вкуснее, если вы их смочите в бульоне, прежде чем обвалять в сухарях.

А теперь вернемся к тому, как подготовить овощи для салата. Стручки гороха, фасоли, очистив от жилок, промывают и нарезают ромбиками (небольшие стручки можно оставить целиком или разрезать пополам). Отваривают их в кипящей подсоленной воде. Затем откидывают на дуршлаг и охлаждают.

Отваривать стручки гороха и фасоли лучше отдельно, так как горох варится дольше.

Если вы хотите положить в салат спаржу, то промойте ее, тонко срежьте кожицу, свяжите в пучки и опустите в кипящую подсоленную воду. Отварив в течение 3 – 4 минут, откиньте на дуршлаг. Когда вода стечет, используйте для вашего салата.

Когда варите свеклу, не срезайте полностью ее корень, а в воду добавьте немного уксуса, и свекла сохранит свой цвет. Но вот варить ее в подсоленной воде не следует – станет невкусной. А чтобы свекла меньше закрашивала остальные продукты, заправьте ее отдельно от них растительным маслом и только потом смешивайте с другими компонентами блюда.

Многие не любят запах лука в салате. Поэтому, прежде чем положить его в салат, обдайте нарезанный лук кипятком. Для удаления же горечи добавьте лимонной кислоты или несколько капель уксуса. Еще один способ избавления лука от горечи – потолочь его деревянной ступкой.

Другим гостям нравится, когда салат пахнет чесноком, но чтоб его самого там не было. И это возможно! Положите в салат на некоторое время корочку ржаного хлеба, густо натертую чесноком.

Сообщаю хозяйкам на заметку собственные рецепты. Мои гости и коллеги по клубу "Хозяюшка" оценили их как "вкусные и оригинальные".

*Салат из картофеля с овощами и яблоками.* Нарезать ломтиками вареный картофель, морковь, соленые огурцы и яблоки, очищенные от кожуры. Перец сладкий порезать соломкой. Всё посолить, добавить

зеленый горошек, вареное яйцо, шинкованный лук, укроп, ягоды винограда или виноградный сок. Осторожно перемешать.

*Салат из моркови с медом.* Очищенную сырую морковь нарезать соломкой, заправить по вкусу медом и сметаной. А если ее натереть на мелкой терке, залить холодной кипяченой водой и добавить сахарного песку, получится прекрасное детское питание.

*Салат острый из моркови.* Очищенную сырую морковь натереть на мелкой терке, добавить тертого чеснока, посолить и заправить майонезом.

*Салат из моркови и орехов.* Очищенную морковь натереть на крупной терке и смешать с размельченными грецкими орехами. Посолить, заправить майонезом.

*Салат из моркови и редьки.* Оба овоща натереть на терке, добавить квашеной капусты и клюквы. Заправить растительным маслом.

*Фруктовый салат.* На крупной терке натереть 4 морковки и 2 яблока. В холодной воде вымочить сухофрукты, мелко их нарезать. Добавить мелко нарезанный апельсин. Заправлять по вкусу медом, сметаной.

*Салат из зеленого лука с зеленым горошком.* Лук мелко нарезать, смешать с горошком, заправить сметаной или майонезом.

*Салат из свежих огурцов и моркови.* Огурцы нарезать соломкой. Добавить наполовину меньше моркови, нарезанной соломкой, и столько же сыра, нарезанного соломкой. Всё перемешать, посолить, заправить майонезом.

*Салат-торт.* Делается из шести слоев, и каждый заливается майонезом. Первый слой – отварной картофель; второй – лук, нарезанный кольцами и ошпаренный кипятком; третий – яйца, сваренные вкрутую; четвертый – вареная морковь; пятый – зеленый горошек; шестой – отварная свекла. Все овощи, кроме лука и горошка, натираются на терке. Перед подачей на стол торт-салат должен не меньше часа пропитываться майонезом.

*Салат из капусты.* Свежие капусту и яблоки, соленые (или маринованные) огурцы нарезать мелкой соломкой. Крутое яйцо и сыр натереть на терке. Всё смешать, заправить майонезом, посыпать зеленью.

*Салат из свежей капусты и сырой свеклы.* Капусту нашинковать тонкими полосками. Сложить в большую миску. Немного подсолить и мять руками пока капуста не даст сок. Сырую свеклу потереть на крупной терке. Пропорции свеклы и капусты 1:1. Можно свеклы уменьшить и сделать 1:2, 1:3. Капусту смешать со свеклой. В эту смесь добавить немного мелко нарезанного чеснока. Добавить соль, сахар, уксус или сок лимона. Все перемешать и поставить на 1,5–2 часа в холодильник. Перед подачей на стол заправить растительным маслом или постным майонезом.

*Салат из редьки с морковью.* Морковь, редьку, яблоко натереть на крупной терке. Добавить немного чеснока и 1–2 тонких кружочка лимона. Лимон мелко нарезать. Можно добавить сок выжатого лимона. По желанию добавить растительное масло.

Салат из свежей капусты и свежих огурцов. Свежую капусту мелко нашинковать, немного посолить и отжать до появления сока. Свежие огурцы каждый разрезать вдоль на 4 части, затем тонко порезать. Мелко покрошить укроп, петрушку, зеленый лук. Смешать вместе капусту, огурцы, зелень. Добавить по вкусу соль, сахар, столовый уксус или лимонный сок. Заправить растительным маслом.

*Салат картофельный с грибами.* Сваренный картофель нарезать кубиками. Соленые или маринованные грибы, репчатый лук мелко также порезать. Все перемешать. Добавить салатную заправку. Посыпать мелко нарезанной зеленью.

*Салат картофельный с репчатым луком.* Картофель отварить и нарезать кружочками, а лук – кольцами. Лук посолить и перетереть, пока не станет мягким. Все смешать, добавить салатную заправку, украсить зеленью.

*Салат из картофеля с морковью и квашеной капустой.* Отварные картофель и морковь нарезать тонкими колечками. Добавить квашеную капусту. Лук нарезать кружочками и перетереть до состояния мягкости. Все перемешать, посолить по вкусу, добавить салатную заправку и украсить зеленью.

*Салатная заправка.* В стакан налить одну четверть растительного масла, добавить немного горчицы, черного молотого перца, сахарного песку, соль. Массу хорошо растереть и добавить столовый уксус.

*Соус томатный.* Налить 1–2 стакана воды и поставить на огонь. Довести до кипения. В кипяток положить 1 головку репчатого лука, разрезанную поперек. Добавить лавровый лист и черный перец-горошек. Отдельно развести водой муку и томатную пасту, следить, чтобы не было комочков. Разведенную муку и пасту тоненькой струйкой влить в кипящую воду, постоянно помешивая. Варить 3–5 минут.

*Соус чесночный.* Чеснок (1–2 головки) очистить и мелко нарезать. Положив в емкость для соуса, размять его. Добавить 3 столовые ложки растительного масла и 6 столовых ложек холодной кипяченой воды. Посолить и размешать. Этот соус хорош к первым и вторым блюдам. С первыми блюдами подавать отдельно в пиалке с гренками. Соус можно также добавлять в гарнир или поливать им курицу, мясо. Количество воды, масла и чеснока менять в зависимости от блюда и вашего вкуса. Соус готовится перед подачей к столу.

*Соус грибной.* Грибы можно использовать любые: свежие, сушеные, мороженные. Предварительно сушеные – замочить, мороженные – разморозить. Грибы мелко нарезать и обжарить на растительном масле. Добавить мелко нарезанный лук и натертую на крупной терке морковь. Жарить до мягкости моркови и лука.

Отдельно в кружку положить 1–2 столовых ложки муки, 1–2 чайных ложки томатной пасты и развести водой до густоты жидкой сметаны. Эту смесь вылить в жареные грибы. Варить 5–7 минут. Если соус получится слишком густым, надо добавить воды и снова прокипятить. Вместо томатной пасты мож-

но использовать свежие помидоры, которые добавляются вместе с луком и морковью.

*Соус с хреном* Корень хрена хорошо промыть. Кожицу соскоблить. Потереть на мелкой терке или провернуть в мясорубке. Чтобы не слезились глаза, на мясорубку (где выходит продукт) надеть полиэтиленовый мешочек и завязать его. По окончании мешочек снять, всю полученную массу переложить в банку с крышкой. Хранить в холодильнике как заготовку для соуса. Взять небольшое количество массы протертого хрена и положить в маленькую баночку. Добавить холодной кипяченой воды, 1–2 чайных ложки сахара, 0,5 чайной ложки соли и немного уксуса. Все хорошо перемешать. По количеству все компоненты можно менять по вкусу.

*Горчица* Просто и вкусно. 1). В небольшую емкость положить 1–2 столовых ложки сухого горчичного порошка. Развести рассолом от квашеной капусты. Дать немного настояться. Хранить в закрытой посуде.

2). В небольшую емкость положить 1–2 столовых ложки сухого горчичного порошка. Добавить воду, соль, сахар, уксус, 1 чайную ложку растительного масла. Все тщательно перемешать и поставить в теплое место. Через несколько часов горчица готова. Если горчица просто горькая и «не ударяет в нос», надо добавить сахара и уксуса. Растительное масло добавляется для того, чтобы горчица не засыхала.

*Бутерброды:*

а) Ломтики хлеба (какого - на ваш выбор) намазать сливочным или полить растительным маслом, посолить. Посыпать мелко нарезанным зеленым луком и укропом.

б) Ломтики ржаного хлеба обжарить в растительном масле. Сверху положить тертую морковь с чесноком и майонезом, шпроты, ломтик соленого огурца или дольку лимона.

в) Отварную свеклу и свежее яблоко, очистив от кожуры, натереть на мелкой терке. Смешать, заправить майонезом. Ломтики белого хлеба намазать сливочным маслом, сверху положить яблочно-свекольную массу, украшенную зеленью и кусочками яблок. Можно в яблочно-свекольную массу добавить сахара, орехов, лимонной кислоты и после этого намазать на белый хлеб.

*Щи с грибами.* В кастрюлю налить воды в зависимости от количества порций. Пока вода греется, почистить картофель и нарезать свежую капусту. Капусту можно использовать и квашеную, но для этого ее предварительно промыть – сначала горячей водой, затем – холодной. Такое промывание повторить дважды. Картофель мелко нарезать – примерно 1 см : 1 см. Когда вода закипит, в нее опустить нарезанный картофель. Через 5 минут в картофельный бульон опустить нашинкованную капусту и варить минут 10–15. В это время на отдельной сковороде пожарить на растительном масле (без запаха) лук, морковь, грибы, (если грибы сушеные, их предварительно замочить и мелко нарезать, если замороженные, разморозить). В конце жарки добавить томатную пасту и чеснок. Всю зажарку опустить в щи. Добавить лавровый лист, перец горош-

ком, сушеные или мороженые: укроп, петрушку, зеленый лук. Дать еще покипеть 3–5 минут. Плиту выключить, кастрюлю накрыть крышкой и дать постоять 5–7 минут. Если есть свежая зелень: лук, укроп, петрушка, то мелко покрошить и добавлять прямо в тарелки.

*Окрошка овощная.* Мелко нарезать отварной картофель, свежую капусту (особенно мелко) свежий огурец, зеленый лук, укроп – все перемешать. Морковь натереть на крупной терке. Репчатый лук мелко нарезать и на сковороде «припустить» до мягкости, подождать, пока остынет. И хорошо перемешать с основными продуктами. Заправка для окрошки готова. Добавить квас. Соль, сахар и готовую горчицу – по вкусу.

*Квас* для окрошки необходимо сделать за 3 дня.

Взять половину буханки ржаного хлеба, порезать на тоненькие кусочки, обжарить в духовке до темно-коричневого цвета. Не передерживать. Обжаренные куски хлеба сложить в большую кастрюлю и залить крутым кипятком. Накрыть чистым полотенцем или крышкой и дать настояться. Это хлебное сусло должно стоять пока не остынет до температуры парного молока. Пока сусло остывает, подготовить закваску. В маленькую кастрюлю вылить стакан теплой воды. Положить 20–25 грамм дрожжей и хорошо их размешать. Размешивать всегда надо в одну сторону. Добавить полную чайную ложку с верхом сахарного песку и столовую ложку муки (лучше ржаной, если ее нет, то обычной пшеничной). Все тщательно размешать, чтобы не было комочков, накрыть салфеткой и поставить в теплое место. В закваске почти сразу же появляются пузырьки. Закваска будет увеличиваться в объеме и подниматься. Как только хлебное сусло остынет до нужной температуры, вылить в него дрожжевую закваску. Добавить 3–4 столовых ложки сахарного песку, размешать, накрыть и поставить в теплое место. Квас должен «играть». На следующий день в квас добавить, если есть, любое варенье (можно старое). Дать настояться несколько часов. Если есть хлебный сироп или хлебное сусло, добавить в квас и хорошо размешать. Теперь квас надо процедить лучше через марлю. Закваску не выбрасывать. Квас удобнее всего разливать в полиэтиленовые бутылки. В каждую бутылку положить по 4-5 ягод изюма. Поставить в холодное место и снова дать настояться. Как только вкус удовлетворит вас – квас готов.

Оставшуюся закваску держать в холодильнике. Эту закваску можно использовать при изготовлении следующей партии кваса. Для этого 1,5–2 стакана закваски вылить в трехлитровую банку, добавить 3–4 ложки сухого хлебного кваса (можно также обжаренного ржаного хлеба), 3–4 ложки сахарного песка и залить до «плечиков» чуть теплой кипяченой водой. Для цвета и вкуса добавить хлебный сироп. На следующий день квас готов.

Сухой хлебный квас можно купить в магазине или приготовить самим: обжарить в духовке куски ржаного хлеба, затем провернуть их

в мясорубке. Хранить так же, как все крупы.

*Картофельный суп с кабачками.* В кипящий мясной бульон положить сначала нарезанный кубиками картофель, затем нарезанные кусочками кабачки. Варить около десяти минут. После этого добавить помидоры, пассерованный лук, морковь и варить до готовности. Подавать как самостоятельное блюдо либо в качестве гарнира.

*Суп-пюре с геркулесом.* Сварить 3–4 картофелины в большом количестве воды. Картофельный отвар слить в кастрюлю, в которой будет вариться суп. Этот отвар используем как бульон для супа. Из картофеля сделать пюре и опустить его в подготовленный бульон. Поставить на огонь и дать закипеть. В кипящее жидкое пюре добавить 1–2 горсти овсяного геркулеса, сделать суп нужной густоты и продолжать варить 3–5 минут. Отдельно на небольшой сковороде довести до мягкости репчатый лук, морковь. Для тех, кто любит поострее, можно добавить чеснок, сладкий маринованный перец, соленые или маринованные помидоры, или томатную пасту. Для остроты же в кипящий суп можно влить огуречный или помидорный рассол. Кипящий суп заправить подготовленной «зажаркой», добавить лавровый лист, перец-горошек и мелко нарезанную зелень.

*Разноцветное пюре.* Сварить картофель, приготовить из него пюре. Добавить в него взбитых белков. Разделить пюре на 4 части. Одну часть оставить как есть; вторую смешать с 2-мя столовыми ложками пюре из зеленого горошка (или из шпината); в третью добавить томатной пасты, в четвертую – 2 взбитых желтка. Уложить на блюдо "секторами" или слоями. Украсить яйцами.

Такое разноцветное пюре можно подавать с любым мясным блюдом.

*Праздничное пюре из картофеля.* Заранее приготовить скорлупу от яйца. Для этого вымытое яйцо разбить с тупого конца и слить содержимое (естественно, использовать его). Скорлупу аккуратно подровнять и просушить.

Сварить картофель, приготовить из него пюре, уложить на блюдо горкой. Скорлупу воткнуть в верхушку горки и налить в нее немного спирта или водки. Вокруг скорлупы по склону горки полить кетчупом, как бы нарисовав цветок. Спирт поджечь.

Такое пюре особенно украсит праздничный стол на Новый год или в день рождения.

*Картофельное пюре с капустными котлетами и жареными грибами.* Отдельно сварить картофель и приготовить из него пюре. Капусту разобрать по листочкам. Выбрать кастрюлю, в которую свободно поместятся капустные листочки. В кастрюлю налить воду и довести ее до кипения. В кипящую воду опустить очищенную и разрезанную пополам луковицу, лавровый листочек и перец-горошек. Теперь аккуратно положить туда капустные листья. Варить листья 4–5 минут. Кастрюлю снять с огня и откинуть листья на дуршлаг. Листья должны немного остыть. Взять один лист, срезать у него утолщение и свернуть кон-

вертиком. Так же поступить с остальными листьями. Каждый конвертик обмакнуть в панировочные сухари и обжарить на растительном масле. (Если готовите не во время поста, капустный конвертик надо сначала обмакнуть во взбитое яйцо, а затем в сухари).

Отдельно на сковороде поджарить лук с грибами. Грибы можно использовать свежие, сушеные, замороженные.

На тарелку положить картофельное пюре, капустную котлету, жареные грибы и салат из капусты со свеклой. Все можно посыпать свежей зеленью.

*Овощное рагу.* Овощное рагу лучше делать в глубокой сковороде или в гусятнице и обязательно под крышкой. Овощи надо тушить на слабом огне без воды и соли, они сами выделяют сок. Если все же добавлять воды, то совсем немного.

На дно сковороды налить немного растительного масла. Положить первый слой – нарезанный репчатый лук. Начать пассировать. Морковь натереть на крупной терке и добавить в лук. Продолжать пассировать, пока лук и морковь не станут мягкими. Тыкву очистить, убрать семена и семенную мякоть. Порезать небольшими кусочками, уложить поверх лука и моркови. И продолжать пассировать на слабом огне. Добавить нарезанный картофель, сверху положить нарезанную капусту. Кубик грибного бульона натереть на терке и им посолить овощи. Сковороду накрыть крышкой и тушить до готовности 20–25 минут. Отдельно сварить фасоль (перед варкой фасоль замачивать). Если фасоль нужна вечером, значит, надо замочить с утра. Если утром – замочите с вечера. Фасоль варить до готовности, но не переваривать, чтобы она оставалась целой.

*Плов с грибами.* Сушеные грибы замочить, замороженные – разморозить. Плов готовить лучше в утятнице, казане или в глубокой сковороде. Грибы нарезать. В подготовленную посуду налить растительное масло и начать жарить грибы. Когда грибы слегка обжарятся, туда же добавить мелко нарезанный лук и натертую на крупной терке морковь. Добавить томатную пасту. Жарить все вместе, помешивая. Рис промыть и добавить в жареные грибы. Хорошо перемешать, добавить воды. Воды должно быть на 1–1,5 пальца выше риса с грибами. Еще раз все вместе перемешать. Закрыть крышкой и, желательно, не открывать до готовности.

*Чипсы из картофеля.* Картофель хорошо промыть (чистить или нет – по желанию). Нарезать его по большей стороне кольцами толщиной 0,5–0,7 см. Обсушить салфеткой. Обжарить в большом количестве растительного масла до корочки, посолить.

Снять на блюдо, добавить мелко нарезанного чеснока, хорошо перемешать. Едят как в горячем виде, так и в холодном. Можно подавать в качестве гарнира или как самостоятельное блюдо.

*Картофельный рис.* Вареный в мундире картофель очистить и пропустить через сито на посуду, в которой блюдо будет подаваться на стол. Не перемешивать и не мять, так как должна получиться карто-

фельная масса в виде риса или вермишели. Использовать как гарнир.

*Ананас, яблоки и морковь из... картошки.* Для "ананаса" потребуется 600 граммов картофеля, одна соленая селедка, одна луковица, 2 вареных желтка, столовая ложка сметаны. Для оформления – сливочное масло, зеленый лук, вареная морковь.

Картофель очистить, сварить, слить воду, сделать пюре. Сельдь очистить, отделить от костей и пропустить через мясорубку вместе с сырым луком и вареными желтками (можно добавить еще небольшое яблоко). Полученную массу смешать с остывшим картофельным пюре, добавить сметаны, хорошо размешать. Покрыть тарелку листьями салата. Руки смазать растопленным сливочным маслом (чтоб не прилипали) и, сформировав "ананас", уложить его на тарелку.

Сливочное масло растереть до кремообразного состояния, уложить в кондитерский шприц и по поверхности "ананаса" нанести чешуйки. Украсить "фрукт" перьями зеленого лука, вокруг них сделать звездочку.

Для приготовления "яблок" и "моркови" из картошки нужно: 500 граммов картофеля, полстакана муки, одно яйцо, 200 граммов растительного масла (или любого жира), красный перец, соль.

Приготовить картофельное тесто: картофель очистить, отварить, протереть сквозь сито, добавить муку, соль, яйцо, при желании – мускатный орех, тертый сыр. Из полученного теста сформировать "яблоки". Жарить их во фритюре до золотистой корочки. Вынуть шумовкой и дать стечь маслу. Вместо листочков воткнуть лавровый лист. Сверху посыпать красным перцем (сделать яблокам румянец). Подавать как самостоятельное блюдо или в качестве гарнира.

Такое же тесто используется для изготовления "моркови". Картофельное тесто разделить на небольшие кусочки и сформировать в виде морковок. Обжарить во фритюре до золотистой корочки. После того как остынут, в тупой конец каждой из "морковок" воткнуть веточку зелени укропа или петрушки. Подавать как самостоятельное блюдо либо в качестве гарнира.

*Селедочный форшмак из свежей капусты.* Разобрать средний по величине кочан капусты на листья, срезать с них утолщения. Опустить листья в кипящую соленую воду и варить до мягкости (но не переваривать). Сварить два яйца вкрутую. Замочить в молоке или в воде 3–4 кусочка белой булки. Воду с листьев слить и дать им остыть. Хорошо их отжать, затем пропустить через мясорубку вместе с отжатой булкой и двумя яйцами. Всё хорошо перемешать. Добавить подсолнечное масло, уксус, соль по вкусу. Готовый форшмак сложить в селедочницу, придав ему форму селедки. Если есть хвост и голова от настоящей селедки, добавьте.

Сверху полить соусом и украсить луком. Соус: в подсолнечном масле растереть крутой яичный желток, добавить немного уксуса.

*Котлеты из квашеной капусты.* Если капуста очень соленая или слишком кислая, то ее надо 2–3 раза промыть – сначала в горячей,

затем в холодной воде. Потушить, добавив кубик мясного бульона, разведенного в небольшом количестве воды. Отдельно сварить рис и откинуть его на дуршлаг. Соединить тушеную капусту с рисом. Добавить мелко нарезанный лук и два сырых яйца. Слепить котлеты, пожарить на сковороде. Если фарш получился жидковатым, можно брать ложкой и выкладывать на сковороду в виде котлет или блинчиков.

*Фаршированные помидоры.* У каждого помидора срезать круг плодоножки, т.е. сделать корзиночку. Ложкой удалить мякоть. Приготовить фарш: мелко нарезанные репчатый лук, сладкий перец, зелень петрушки, укропа; смешать с мякотью помидора, посолить, добавить для остроты горький перец. Помидоры начинить фаршем, закрыть "крышечкой" (кругом плодоножки), украсить зеленью.

Фарш для помидоров может быть различный, лишь бы сочетались продукты. Моим гостям особенно нравятся помидоры с начинкой из грибов. Готовятся они так. Сделать корзиночку. Удалить из нее мякоть. Внутреннюю часть помидоров посолить, поперчить, сбрызнуть водой, подкисленной уксусом. Отдельно подготовить жареные грибы с луком. Корзиночки набить жареными грибами. Закрыть "крышечкой"; украсить, как мухомор.

*Рагу из овощей.* Картофель, баклажаны, репчатый лук обжарить до полуготовности. Добавить нарезанные помидоры, сладкий перец и при слабом кипении довести рагу до готовности. При подаче на стол посыпать зеленью.

*Салат.* Свежую капусту, яблоки, соленые или маринованные огурцы нарезать мелкой соломкой. Крутое яйцо, сыр потереть на терке. Всё перемешать, заправить майонезом. Посыпать мелко нарезанной зеленью.

*Огурцы фаршированные.* Свежие огурцы разрезать вдоль пополам (горькие предварительно очистить). Удалить сердцевину. Свежую капусту, сваренные вкрутую яйца, сердцевины огурцов, помидоры мелко порезать. Заправить сметаной, солью, перцем. Этой массой фаршировать половинки огурцов. Посыпать укропом или петрушкой.

*Горшок из репы.* Крупную репу очистить, срезать верхушку, вынуть середину. Рис сварить до полуготовности. Изюм ненадолго замочить. Рис смешать с изюмом и заполнить этим фаршем репу. Тушить с небольшим количеством воды. Можно добавить немного сметаны, ломтик помидора, зелень.

*Вишневая каша.* Вишни без косточек залить водой, добавить сахар, лимонный сок и довести до кипения. Всыпать, помешивая, манную крупу и варить до готовности. Формы (можно чайные чашки) сполоснуть холодной водой, выложить в них вишнево-манную кашу. Когда каша остынет, формы перевернуть и выложить содержимое на тарелки. Подавать со сметаной, взбитыми сливками, вареньем.

*Печенье для поста.* Берем 2 стакана огуречного рассола, стакан сахара, неполный стакан растительного масла, чайную ложку питьевой соды, муку по потребности. Замешиваем тесто. Даем ему постоять 30 минут. Выпекаем в духовке.

*К чаю... редька* Редьку натереть на крупной терке, смешать с медом, добавить кипяченой воды. Подавать к чаю.

*Шоколад из моркови.* Морковь натереть на мелкой терке. Отжать сок. Упарить на медленном огне, все время помешивая. В конце варки добавить измельченных орехов, немного сливочного масла, какао-порошка. Тарелку смочить холодной водой и вылить на нее полученную массу.

*Пареная тыква.* Тыкву почистить, освободить от семян. Нарезать кусочками величиной примерно со спичечный коробок. Уложить на сковороду. Яблоки нарезать дольками и уложить их, перемешав с тыквой. Добавить (если есть) изюм, чернослив, курагу или любые другие фрукты. Тонкие ломтики лимона каждый разделить на 4 части и разложить верхним слоем. Посыпать сахаром. На дно сковороды налить немного воды. Закрыть крышкой и поставить на огонь. Тушить до мягкости тыквы.

*Напиток из шиповника.* Сушеный шиповник размять и положить в кастрюлю. Залить водой и кипятить минут 10–15. По желанию можно добавить сахар. Дать настояться. Пить лучше теплым.

*Компот из сухофруктов.* Сушеные яблоки, урюк, чернослив, изюм и другие сухофрукты промыть. Можно предварительно замочить. Опускать в кипящую воду. Добавить сахар по вкусу. Можно – кусочки лимона, апельсина. Варить до мягкости фруктов.

*Кисель из геркулеса с киселем и сухофруктов.* Чтобы сварить кисель из геркулеса, его надо подготовить накануне. Один стакан овсяного геркулеса замочить в трех стаканах воды. Добавить в эту смесь кусочек ржаного хлеба и оставить на 12–18 часов для закисания. Выдержав время, убрать хлеб, а смесь процедить через ситечко или через марлю. Остатки геркулеса отложить – из него можно испечь овсяное печенье. Оставшуюся жидкость поставить на огонь и довести до кипения, непрерывно помешивая. Как только закипит, кисель готов. Кисель разлить в небольшие пиалы или креманки. Горячий кисель можно есть с любым маслом. Когда кисель остынет, в пиалу налить сверху кисель из сухофруктов с ягодами.

Сварить компот из сухофруктов. Отдельно, в холодной воде, развести крахмал. В кипящий компот медленно влить разведенный крахмал. Закипит и готово.

# 7 Хозяйке на заметку

## Пряности

Многие хозяйки выращивают на своих огородах пряности (специи), которые полезны для здоровья, придают еде пикантный вкус, вызывают аппетит.

Предлагаю малый перечень пряностей, отобранных из более чем полусотни хорошо известных опытным кулинарам. Это первая помощь хозяйке, начинающей использовать специи. Обидно, когда мы недооцениваем роль приправ и они отсутствуют в нашей кухне.

*Базилик обыкновенный.* Добавляется во все овощные блюда, в фасоль, горох, бобы, в квашеную капусту, блюда из томатов, в консервируемые огурцы, тыкву, в супы, соусы, в шпинат, кнелики из печенки, в колбасы, свиные отбивные, в творог, омлеты, салаты с омарами, в блюда из макарон; используется для приготовления ароматного уксуса.

*Гвоздика.* Используется для изготовления ликеров, горячего вина, словацкой жженки, пуншей, фруктовых соков, компотов, консервированных фруктов. Улучшает вкус квашеной капусты, краснокочанной капусты, свинины и баранины, птицы, темных соусов. Используется при маринованиии сельди, грибов, для приготовления заливного из мяса, паштетов, зельца, рыбы, соусов для макарон и итальянской пиццы.

*Душица обыкновенная.* Добавляется в пиццу, блюда из шпината, в салаты, томатные соусы, супы; используется для приготовления колбас, морской рыбы, густых супов, блюд из сыра, жареного, тушеного мяса и мяса-гриль (на вертеле).

*Кориандр посевной.* Используется для приготовления салатов, риса, жареной свинины, колбас, рыбы, соусов, гуляша. Добавляется в печенье, медовые пряники, марципаны и прочие булочные изделия. Улучшает вкус яблочного пюре, блюд из гороха, фасоли, чечевицы, капусты, свеклы, моркови, а также фарша из птицы, паштетов из дичи и птицы.

*Кресс-салат.* Все виды этой пряности используются в приготовлении супов, соусов, закусок, салатов, жареной рыбы, для улучшения вкуса творога, сыров, просто добавляются к хлебу с маслом. Особенно вкусна смесь кресс-салата с луком, черным и красным перцем на черном хлебе с брынзой и жареным салом.

*Лаванда лекарственная* Используется для приготовления копченостей,

зеленого масла. соусов, рыбных супов, блюд из овощей.

*Майоран садовый.* Кладется в картофельные супы. кнели из печенки, в салаты, блюда из грибов, мясные супы; используется для приготовления жареной птицы, свинины, баранины, подливок, добавляется к некоторым сырам.

*Мелисса лекарственная.* В свежем виде добавляется в салаты, соки, овощи, во все виды супов. Используется для приготовления птицы, рыбы, телятины, баранины и дичи, блюд из молока и яиц, фруктовых супов.

*Огуречная трава.* Используется для приготовления всех видов рубленого мяса, фаршей, жареной рыбы, для зеленого, огуречного, овощного салатов, маринованных огурцов, соусов, майонеза: добавляется в белокочанную и краснокочанную капусту, в творог.

*Портулак огородный* Добавляется в супы, блюда из овощей, шпинат, в соусы, рис, макаронные изделия, в творог, салаты, томаты, огурцы.

*Сельдерей пахучий.* Используется для овощных супов, салатов, соусов, различных видов мяса.

*Чабер садовый.* С ним готовятся бобы (и все бобовые), грибы, мясные и картофельные салаты, рыба, жареная сельдь, рыбные супы, майонез, фарш для птицы, бифштексы, отбивные, колбасы, жареный картофель, маринованные огурцы, квашеная капуста, рагу, блюда из сыра, изделия из слоеного теста.

*Эстрагон* С ним готовятся соусы, шампиньоны, карп, цветная капуста, спаржа, телятина, дичь в сметане, мясные блюда, салаты, блюда из яиц.

*Ячменник пахучий.* Придает более нежный вкус фруктовым салатам, сладким супам, лимонаду; улучшает вкус пудингов, компотов, сладостей и мороженого; ароматизирует спиртные напитки.

Я не включила в этот перечень популярные укроп, петрушку, кинзу; их свойства и применение известны даже молодым хозяйкам.

Пряности хороши тем, что их можно использовать круглый год. Для этого летом и осенью сделайте заготовки, высушите или засолите. Конечно, витаминов в такой зелени будет меньше, но аромат и вкус сохраняются.

Хороша зимой и замороженная зелень. Подготовленную зелень перебрать (отрезать корешки, удалить землю). Сложить в полиэтиленовый пакет, туго закрутить. Хранить в морозилке.

## Как приготовить съедобные краски

Для украшения блюд иногда требуются съедобные краски. Чаще всего они нужны для украшения тортов, пирожных, желе. Краски можно заготовить впрок. Хранить их надо в темном прохладном месте в бутылках из темного стекла.

✹ *Красная и розовая краски.* Для их приготовления подходит сок многих ягод: вишни, малины, смородины и т.д. Можно использовать сок свеклы. Для этого свеклу разрезать на мелкие куски, залить слегка подкисленной водой, поварить 5–10 минут, отвар процедить.

✹ *Коричневая краска.* Ее делают из крепкого кофейного настоя.

✹ *Желтая краска.* Готовится из цедры лимона и тертой моркови. Морковь слегка обжарить, добавить натертой цедры лимона, смешать со сливочным

маслом. Масла взять такое же количество, как и моркови. Процедить.

✹ *Зеленая краска.* Хорошо получается из листьев шпината – надо лишь отжать из них сок.

✹ *Оранжевая краска.* Ее можно получить, перемешав желтую и красную краски, приготовленные вышеуказанными способами. Или смешать сок лимона с апельсинной цедрой.

✹ *"Шоколадная" краска.* Легко готовится из шоколада или какао.

## Наши помощники в лечении

В старину на Руси, когда в семье кто-то серьезно заболевал, в избе по углам развешивали связки репчатого лука и чеснока. Их запах очищает воздух.

Говорят, тому, кто съедает по яблоку в день, не нужен врач

При простуде сварите картофель в мундире, очистите и горячим разомните его. Добавьте немного растительного масла и несколько капель йода. Эту массу выложите на салфетку и используйте как компресс.

Чтобы снизить жар у больного, хорошо приложить к ступням свежую натертую свеклу и мелко нарезанный лук.

При кашле редьку тонко нарежьте ломтиками, обильно посыпьте сахарным песком. Выдержите 12 часов, до обильного выделения сока. Принимайте по одной столовой ложке каждый час.

Компрессы из сока или кашицы редьки хорошо помогают при радикулите.

Если болят уши, рекомендуется завернуть два кусочка репчатого лука в вату и вложить в уши.

При ожоге хорошо приложить тертую морковь. При ушибе – кашицу из репчатого лука.

Компрессы из тертого сырого картофеля помогают при болезненных комариных укусах

При укусе пчелы можно помять и приложить к больному месту листья петрушки; подержать несколько минут. Второй вариант: приложить срезом к месту укуса разрезанную помидорину. Через несколько минут - боли как не бывало.

Чтобы удалить бородавку, разрежьте сырую картофелину пополам и срезом приложите к бородавке; привяжите на ночь. Так повторяйте, пока бородавка не исчезнет. Можно удалить ее и с помощью чеснока: натирать бородавку несколько раз в день разрезанной долькой чеснока. Еще один вариант: посаженный чеснок летом дает стрелки; если стрелкой и соком смазывать бородавку, то через полторы - две недели каждодневных процедур она пропадет.

## Запомните...

◆ Подавая к столу свежие огурцы или помидоры, не режьте и не солите их заранее: они при этом теряют вкус, запах и быстро вянут

◆ Нарезанный репчатый лук сохранит свежесть, если положить его на блюдце, посыпанное солью.

◆ Лук в холодильнике не хранят.

◆ При жарке лук подрумянится быстрее, если его слегка посыпать мукой.

◆ Лук получится хрустящим, если перед жаркой ошпарить его кипятком.

◆ Хранить зеленый лук лучше всего на нижней полке холодильника, немытым, в полиэтиленовом пакете, сбрызнув водой.

◆ Чтобы руки после работы с луком или чесноком не пахли, их натирают солью, а затем моют.

◆ Мухи не будут садиться на свежее мясо, если на него положить колечки сырого репчатого лука.

◆ Хотите иметь чесночный порошок? Очищенные, вымытые, обсушенные дольки чеснока нарежьте тонкими пластинами и проверните через мясорубку. Можно добавлять к готовым блюдам.

◆ Картошка в мундире лучше очистится, если ее сразу после варки подержать в холодной воде.

◆ Квашеную капусту можно промыть в холодной воде.

◆ Если краснокочанную капусту ошпарить кипятком, она станет мягче.

◆ Для голубцов капусту отваривают в подсоленной кипящей воде, предварительно удалив плодоножку. Затем разбирают на отдельные листья и слегка отбивают утолщенные места.

◆ Если используется свежая капуста (для салата, например), то надо удалить из кочана мелких вредителей. Для этого разберите нужную часть кочана на листья и подержите их в холодной соленой воде.

◆ Чтобы брюква и репа не горчили, ошпарьте их кипятком перед тепловой обработкой

◆ Очищенную морковь хранят в посуде без воды, накрыв чистой влажной тканью (но не более двух–трех часов).

◆ Свежие петрушку и укроп, а также зеленый лук и чеснок кладут в первые и вторые блюда непосредственно перед подачей на стол. При кипячении они теряют вкус и запах.

◆ Сушеную зелень варят вместе с блюдами, так как полностью ее аромат проявляется лишь после варки.

◆ Грецкие орехи гораздо легче чистятся, если их подержать в горячей духовке 10–15 минут. К тому же орехи станут вкуснее.

◆ Чтобы свежие грибы не почернели при обработке, их кладут в слабо подкисленную уксусом или подсоленную холодную воду.

◆ Чтобы удалить из свежих грибов мелких вредителей, надо подержать их в соленой воде.

◆ Сырые яйца перед употреблением надо тщательно промывать, даже если их скорлупа кажется чистой. Яйца после варки лучше очистятся, если немного подержать их в холодной воде.

◆ Апельсины и лимоны долго остаются свежими, если их держать в банке с холодной водой; менять воду каждый день. Другой способ: смазать их растительным маслом и уложить в закрытую банку; хранить лучше в холодильнике Перед употреблением рекомендуется промыть лимон сначала горячей, а затем холодной водой: он станет более ароматным.

Получить из лимона сладкий лимонный сок можно так: разрезать лимон (острым ножом из нержавеющей стали) на поперечные круглые дольки; пересыпать каждую дольку сахарным песком; оставить в достаточно глубокой посуде, накрытой крышкой, на не-

сколько часов. Можно добавлять в чай получившийся сок, а затем использовать и оставшиеся нетронутыми дольки (пластинки) лимона.

Цедра – тонкий верхний слой лимона или апельсина; в нем находится наибольшее количество эфирных масел. Срезанная цедра, нарезанные лимон или апельсин сохраняют свежесть, если их держать в холодильнике в стеклянной (либо фарфоровой) посуде с плотно закрытой крышкой.

Сок лимона, добавленный в майонез, придаст соусу нежный вкус.

В тесто, чай, кисель, кремы можно добавлять ароматную смесь из 4–5 чайных ложек натертой цедры лимона и $^1/_2$ ложки сахарной пудры.

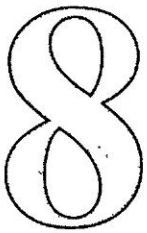
Несколько капель сока лимона придадут мороженым и консервированным овощам и фруктам свежесть и сочность.

Щи из крапивы для остроты можно заправить лимонной кислотой или соком лимона.

Из кружочков лимона надо удалить зерна: они придают горечь.

Свежие пятна от овощей и фруктов легко смываются горячей (для синтетических тканей – теплой) водой. Чтобы смыть более старые пятна, в воду надо добавить сок лимона или лимонной кислоты.

Неприятный запах на кухне исчезнет, если сжечь сухую апельсинную или лимонную корочку.



# Мини-словарь кулинара

*Бланшировать* – ошпаривать овощи кипятком или паром.

*Жарить во фритюре* – обжаривать, погружая овощи в большое количество жира. Если овощи погружены в жир наполовину или на одну треть, это называется *жаркой в полуфритюре.*

*Канапе* – маленькие бутерброды.

*Колеровать* – подрумянить овощи на плите или в духовке до золотистого цвета.

*Панировать* – обвалять овощи в сухарях или муке.

*Пассеровать* – обжарить овощи в небольшом количестве жира до золотистой корочки.

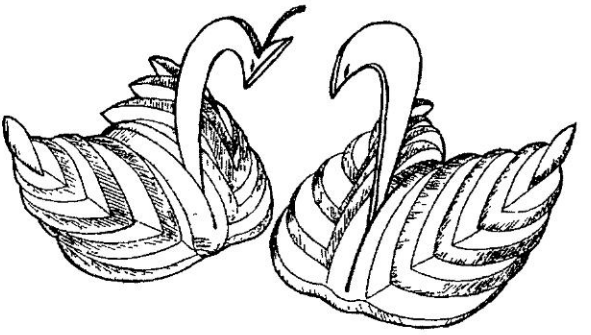
*Сандвичи* – закрытые бутерброды.

*Специи* – различные пряности (лавровый лист, перец, корица, укроп, чеснок и т.д.), придающие пище вкус и аромат.

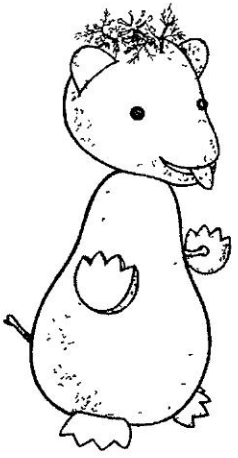
*Тушить* – варить на медленном огне в закрытой посуде в собственном соку, с добавлением приправ.

*Шинковать* – резать.

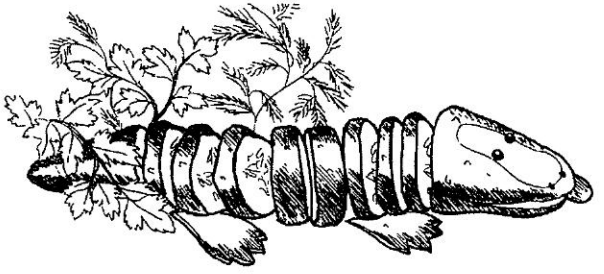
*Цедра* – верхний слой апельсинной или лимонной кожуры.

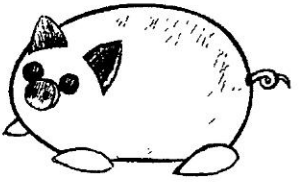


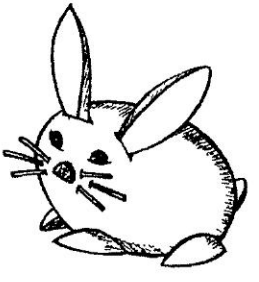
# СОДЕРЖАНИЕ

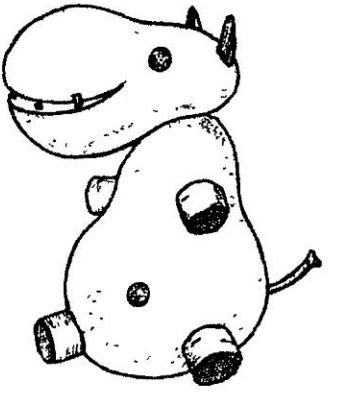



От автора ..... 5
1. Цветы из овощей ..... 7
2. Украсим готовое блюдо ..... 16
3. Зоопарк ..... 35
4. Герои детских сказок ..... 48
5. Что можно сделать из яйца ..... 52
6. Мое кулинарное искусство ..... 59
7. Хозяйке на заметку ..... 70
8. Мини-словарь кулинара ..... 75









*Автор благодарит художников И Долгову и О.Назарову, фотографа В Алексеева за оказанную помощь при подготовке книги*

***Репина Вера Николаевна***
**ЧУДЕСА НА СТОЛЕ**

Информационно-издательский дом "Профиздат"
Генеральный директор *В Н Соловьев*

Ответственные за выпуск
*М Н Заячковский, А А Польщикова*

Редактор *Л А Белова*
Художественный редактор *А Б Николаевский*
Технический редактор *Н Д Коробова*
Корректоры *Г Н Рынькова, А Ю Андреева, В С Фадеева*
Компьютерная обработка рисунков и верстка
*Р У Рамазанова Н А Сафроненко*

ЛР №030269 от 14 04 97 Подписано в печать 10 06 2004
Формат 70×100$^{1}/_{16}$ Бумага офсетная Гарнитура таймс
Печать офсетная Усл печ. л 6,45 Уч -изд л 6,15
Тираж 5 000 экз Заказ Э-432

101000, Москва, ул Мясницкая, д 13, стр 18
Тел 924 5740, факс 975 2329
Отдел реализации 128 0564

E-mail profizdat@profizdat ru
www profizdat ru

Отпечатано в типографии ГУП ПИК «Идел-Пресс» в полном соответствии с качеством предоставленных диапозитивов
420066, г. Казань, ул Декабристов, 2.

**Репина В.Н.**

Р 412 Чудеса на столе. – М.: Профиздат, 2004. – 80 с.: ил.

Вера Николаевна Репина долгое время вела в родном городе Саровс (бывшем Арзамасс-16) клуб "Хозяюшка", который перерос в частное предприятие "Метелица". Здесь желающих учили шить, вязать, плести кружева, делать корзины и короба из лозы . Но больше всего было охотников, вернее охотниц, научиться красиво оформлять праздничный стол к какому-то событию в семье, украшать самые простые блюда, делая их привлекательными с помощью элементарного кухонного ножа.

Прочитав книгу "Чудеса на столе", вы научитесь мастерски придавать каждому блюду вашего стола своеобразный внешний вид Книга предназначена широким кругам читателей, понятна и доступна как взрослым, так и детям

**ISBN 5-255-01409-5** **ББК 36.997**

ПРОФИЗДАТ

**ИНФОРМАЦИОННО-ИЗДАТЕЛЬСКИЙ ДОМ «ПРОФИЗДАТ»
ПРЕДЛАГАЕТ КНИГИ**

**ГЕРАЛЬДИКА**

**Символика России**
*Переплет. Ф. 60x90 1/8. 240 с., ил.*

**Символика Москвы**
*Переплет. Ф. 60x90 1/8. 264 с., ил.*

**НУМИЗМАТИКА**

СЕВЕРИН Г. **Золотые и платиновые монеты Российской империи 1701-1911**
*Переплет. Ф. 60x84 1/16. 224 с., ил.*

СЕВЕРИН Г. **Серебряные монеты Российской империи 1682-1801**
*Переплет. Ф. 60x84 1/16. 160 с., ил.*

СЕВЕРИН Г. **Серебряные монеты Российской империи 1801-1917**
*Переплет. Ф. 60x84 1/16. 160 с., ил.*

**ПУШКИНИАНА**

БУДЫЛИН И. **Деревенский Пушкин**
*Переплет. Ф. 70x108 1/32. 384 с., ил.*

ВЕРЕСАЕВ В. **Спутницы Пушкина**
*Переплет. Ф. 60x90 1/16. 240 с., ил.*

РОМАНЮК С. **В поисках пушкинской Москвы**
*Переплет. Ф. 70x108 1/32. 256 с., ил.*

РУМЯНЦЕВА О. **Романсы русских композиторов на стихи Пушкина**
*Обложка. Ф. 60x90 1/8. 156 с., ноты*

ТАРХОВА Н. **Пушкинские места**
*Переплет. Ф. 70x108 1/32. 576 с , илл.*

## ЭНЦИКЛОПЕДИИ И СПРАВОЧНИКИ

МЭРИ УОТСОН **Лошади**
*Переплет Ф 60x90 1/8, 254 с , ил.*

САРА ВАЙТХЭД. **Собака**
*Переплет Ф 60x90 1/8, 256 с., ил*

## РЕМЕСЛО И РУКОДЕЛИЕ

КАНУРСКАЯ Т., МАРКМАН Л. **Бисер**
*Переплет. Ф. 84x108 1/16, 240 с., ил.*

БУСС К **Вязание**
*Переплет. Ф 84x108 1/16, 240 с , ил*

ВАХСМУТ Б **Пэчворк и квилт**
*Переплет Ф 84x108 1/16. 80 с., ил.*

ТРАУДЭЛ ХАРТЭЛ **Ткань и краска**
*Обложка Ф 84x108 1/16. 64 с , ил.*

КИСКАЛЬТ И **Соленое тесто**
*Обложка Ф 84x108 1/16. 80 с , ил*

НИКОЛ Г. **Книга о свечах**
*Переплет. Ф 84x108 1/16. 152 с , ил.*

ВАНХАНЕН Н **Фантазии из колготок**
*Обложка. Ф. 84x108 1/16. 64 с., ил.*

ЕГОРОВ Р **Татуировка**
*Обложка. Ф. 84x108 1/16. 64 с., ил.*

ЗАМОРСКАЯ Н. **Шейте сами головные уборы**
*Обложка. Ф. 70x100 1/16. 120 с., выкр.*

РАМАЗАНОВА Р **10 уроков филиграни**
*Обложка. Ф. 70x100 1/16. 152 с., ил.*

ФЕДЮШКИНА И **Вышивка белой нитью по белому фону**
*Обложка. Ф. 70x100 1/16. 120 с., ил.*

ХАПИЛИНА И **Художественная вышивка**
*Обложка Ф. 70x100 1/16. 112 с , ил.*

СИНЕГЛАЗОВА М. **1000 мелочей из кожи**
*Обложка. Ф. 70x100 1/16. 136 с., ил.*

СИНЕГЛАЗОВА М. **Распишем ткань сами**
*Обложка. Ф. 70x100 1/16. 96 с., ил.*

ВОЙДИНОВА Н. **Куклы в доме**
*Обложка Ф 70x100 1/16. 136 с., ил.*

КАРАБАНОВ В **Витражи. Светильники. Рамки**
*Обложка Ф 70x100 1/16. 120 с., ил.*

РОЖКОВА А **Кружевные фенечки**
*Обложка. Ф 70x100 1/16. 88 с , ил.*

ВОЛКОВА Т. **Косметика деловой женщины**
*Обложка Ф 70x100 1/16. 176 с., ил.*

СКВОРЦОВ К **Художественная обработка металла, стекла, пластмассы**
*Обложка Ф. 70x100 1/16. 144 с., ил.*

МАКАРОВ П , МАКАРОВА Е **Картошка на любой вкус**
*Обложка. Ф 70x100 1/16 128 с., ил.*

УСОВ В. **Кухня для гурманов (блюда из мяса, рыбы и овощей)**
*Обложка. Ф. 70x100 1/16. 152 с., ил.*

ПЛОТНИКОВА З. **Пироги: вкусно, быстро, просто**
*Обложка. Ф 70x100 1/16. 120 с., ил.*

***Книги можно приобрести в магазинах,***
***а также в издательстве по адресу:***

***101000, г. Москва, ул. Мясницкая, д. 13, стр. 18-18а.***
***Тел.: 924-57-40, 128-05-64. Факс: 975-23-29.***

***E-mail: profizdat@profizdat.ru***
***www.profizdat.ru***

## РЕМЕСЛО И РУКОДЕЛИЕ

Из обыкновенных овощей – картошки, моркови, свёклы, редьки... – можно создавать прелестные цветы, уморительных зверушек, съедобные детские игрушки. Хороший помощник в этом веселом творчестве – сваренное вкрутую яйцо.Оригинальные произведения украсят ваш обеденный стол, а могут также постоять на серванте, декоративной полке и т.д.

ISBN 5-255-01409-5

ПРОФИЗДАТ